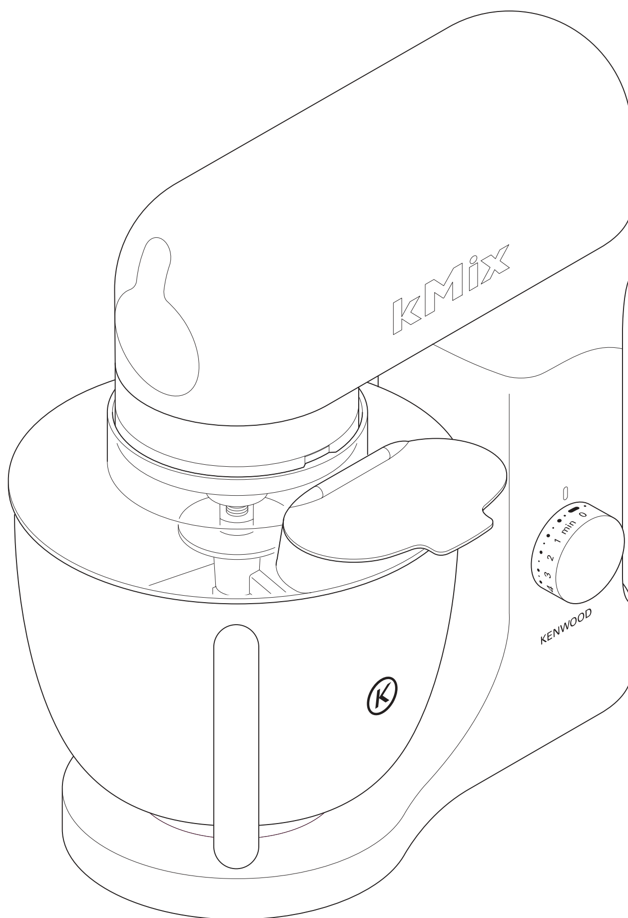


Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

KW18499/2

KENWOOD

kMix



KMX50 series

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see ‘service’, page 6.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or both outlets at the same time
- Never exceed the maximum capacities on page 4.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

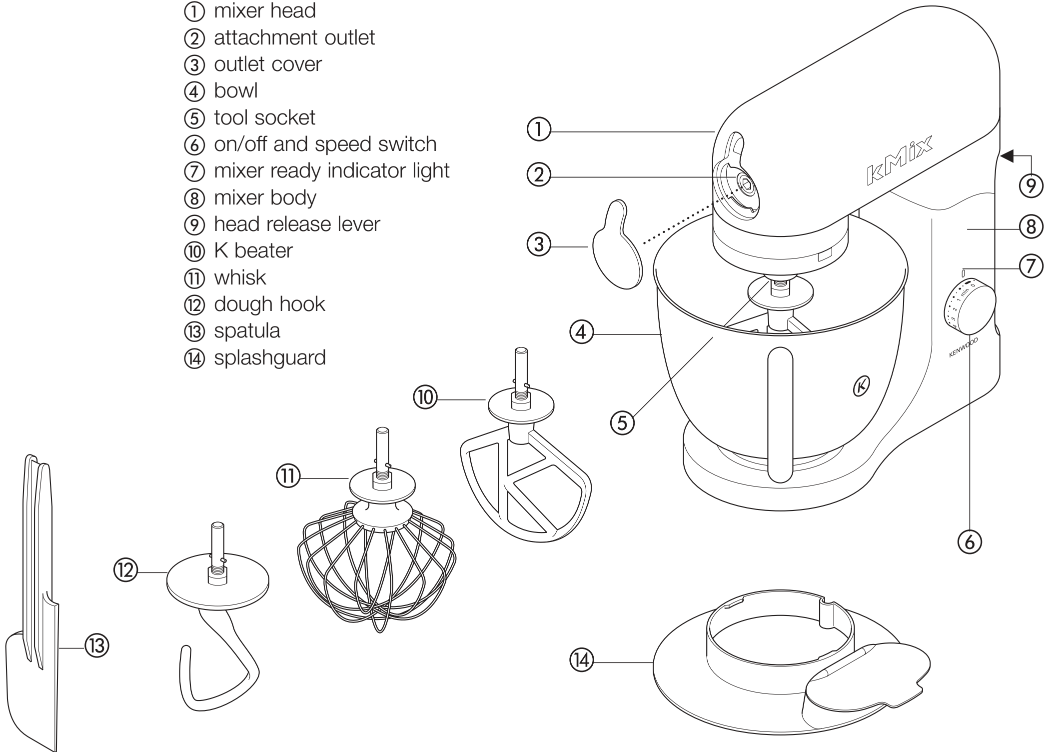
know your Kenwood kitchen machine

before plugging in

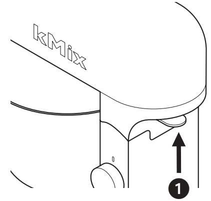
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

know your Kenwood kitchen machine

① mixer head
② attachment outlet
③ outlet cover
④ bowl
⑤ tool socket
⑥ on/off and speed switch
⑦ mixer ready indicator light
⑧ mixer body
⑨ head release lever
⑩ K beater
⑪ whisk
⑫ dough hook
⑬ spatula
⑭ splashguard



the **mixer**

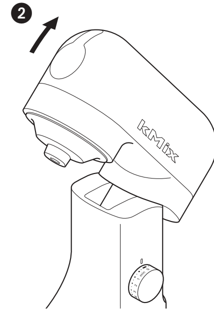


the mixing tools and some of their uses

beater ● For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

whisk ● For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) – you could damage it.

dough hook ● For yeast mixtures.



to use your mixer

1 Lift the head release lever at the back of the appliance ❶ and at the same time lift the head until it locks in the raised position ❷.

to insert a tool 2 Push up until it stops then turn ❸.

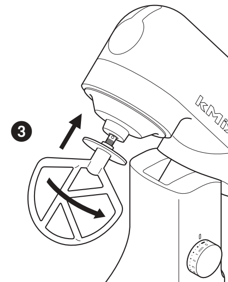
3 Fit the bowl onto the base, press down and turn clockwise to lock ❹.

4 Lift the head release lever at the back of the appliance and at the same time lower the mixer head .

5 Plug into the power supply and the mixer ready indicator light will glow.

6 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.

to remove a tool 7 Turn and remove.

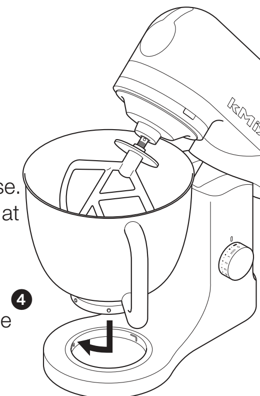


important

- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- Whenever the mixer head is raised the mixer ready indicator light will go out. When the head is lowered, the light will glow indicating the mixer is ready to use.

hints

- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
- Use the fold position for slow incorporation of ingredients such as when mixing flour and fruit into cake mixes. Simply turn the switch to . The mixer will operate for 2½ revolutions and then automatically stop. The switch should then be returned to the off 'O' position. Repeat as necessary.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.



the **mixer**

points for bread making

important
- Never exceed the maximum capacities below - you will overload the machine.
- To protect the life of the machine always allow a rest of 20 minutes between loads.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture off the dough hook.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required and the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed; the operation should take no longer than 5 minutes.

speed switch

These are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed.

beater
- **creaming fat and sugar** start on 'min', gradually increasing to a higher speed.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
- **folding in flour, fruit etc** 'min - 1 or fold ↻.
- **all in one cakes** start on 'min', gradually increase to 'max'.
- **rubbing fat into flour** 'min - 2.

whisk
- Gradually increase to 'max'.

dough hook
- Start on 'min', gradually increasing to 1.

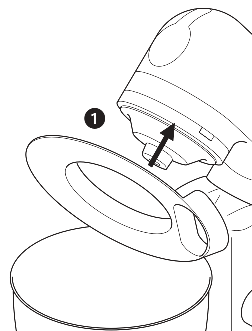
electronic speed sensor control

Your mixer is fitted with an electronic speed sensor control that is designed to maintain the speed under different load conditions, such as when kneading bread dough or when eggs are added to a cake mix. You may therefore hear some variation in speed during the operation as the mixer adjusts to the load and speed selected - this is normal.

maximum capacities

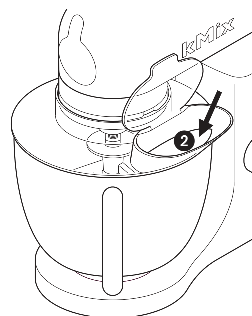
shortcrust pastry	680g flour
fruit cake mix	2.72 Kg total mix
stiff bread dough	1.35 Kg flour
soft bread dough	1.3 Kg flour
egg whites	12

to fit and use your splashguard



1 Raise the mixer head until it locks.
2 Fit the bowl onto the base.
3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head ❶ until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
4 Insert required tool.
5 Lower the mixer head.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard ❷.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.

6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.

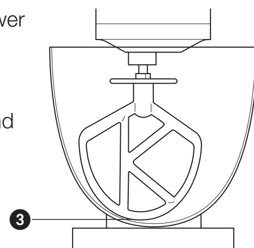


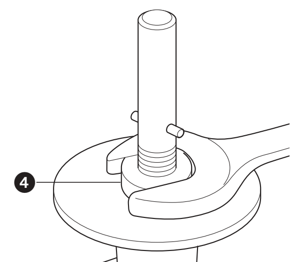
troubleshooting

problem
- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution
- Adjust the height. Here's how:

1 With the mixer switched off, insert the beater or whisk and lower the mixer head. Check the clearance between the tool and the bottom of the bowl ❸. Ideally the tool should be almost touching the bottom of the bowl.
2 If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
3 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft ❹. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the tool shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
4 Tighten the nut.
5 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. Check its position (see point 1).
6 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.





Note:
- No adjustment of the dough hook is necessary.

problem
- The mixer stops during operation.

solution
- If for any reason power to the mixer is interrrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.

cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

mixer body, outlet cover
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl, tools, splashguard
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:
- using your machine
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.

de onderdelen van de Kenwood keukenmachine

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijdert, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf ‘onderhoud en klantenservice’, blz. 13.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk of meer dan één aansluitpunt tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximumcapaciteit (blz.11)
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accesoires, voordat u ze gebruikt.
- Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, omdat het zwaar is. Zorg dat de kop vergrendeld is en dat de kom, hulpstukken, afdekking van het aansluitpunt en het snoer vastzitten voor u het apparaat optilt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

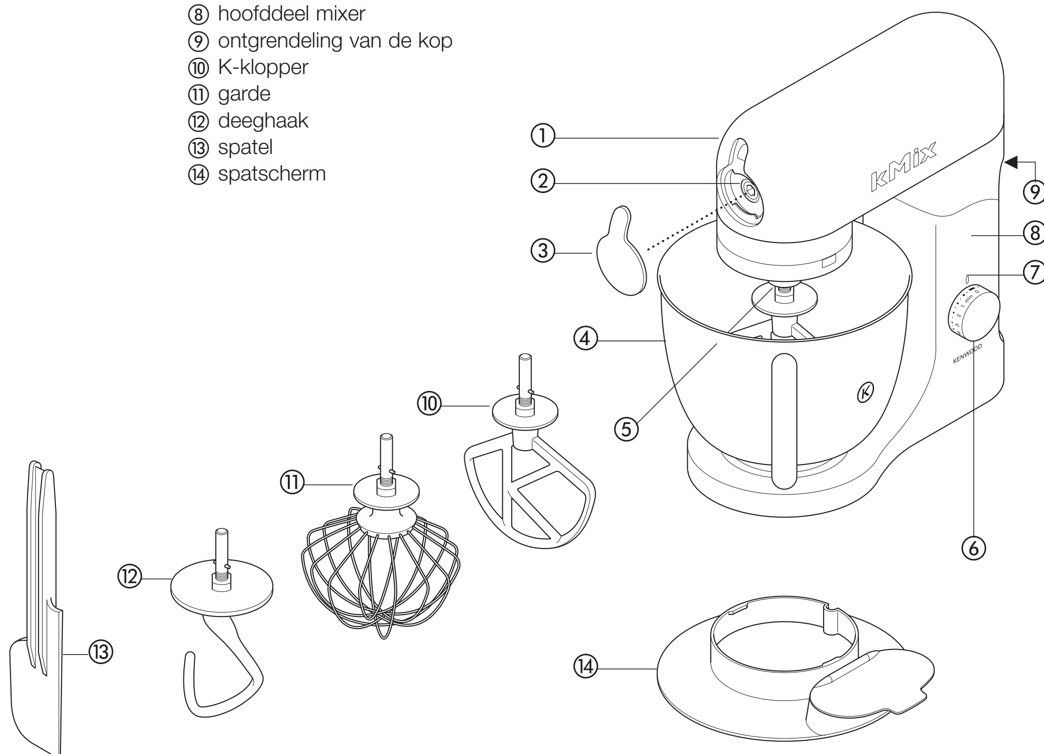
de onderdelen van de Kenwood keukenmachine

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

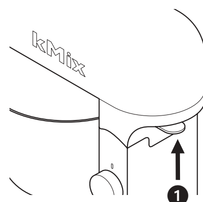
- Zorg dat uw elektriciteitstoevoer overeenkomt met de aanwijzingen onderop de machine.
- Deze machine voldoet aan EEG Richtlijn 89/336/EEG.

de onderdelen van de Kenwood keukenmachine

① mixerkop
② aansluitpunt voor hulpstuk
③ afdekking van aansluitpunt
④ kom
⑤ fitting voor hulpstukken
⑥ aan/uit en snelheidschakelaar
⑦ indicatielampje Mixer klaar voor gebruik
⑧ hoofddeel mixer
⑨ ontgrendeling van de kop
⑩ K-klopper
⑪ garde
⑫ deeghaak
⑬ spatel
⑭ spatscherm



de **mixer**

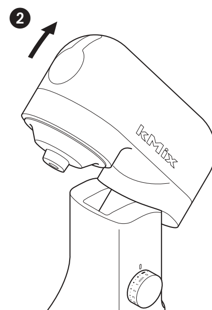


de menghulpstukken en hoe ze gebruikt kunnen worden

klopper ● Voor het bereiden van taarten, koekjes, gebakjes, suikerglazuur, vullingen, éclairs en aardappelpuree.

garde ● Voor eieren, room, beslag, vetloos eiergebak, meringue, kaastaart, mousse, soufflé. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. boter en suiker vermengen), omdat de garde daardoor beschadigd kan raken.

deeghaak ● Voor gistmengsels.



de mixer gebruiken

Zet de hendel om de kop te ontgrendelen aan de achterkant van het apparaat omhoog ❶ en til tegelijkertijd de kop op tot deze in de omhoog-stand vastklikt ❷.

een hulpstuk bevestigen 2 Duw het hulpstuk omhoog tot het niet verder kan en draai het vervolgens ❸.

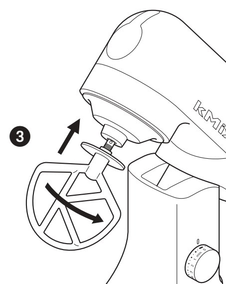
3 Plaats de kom op het onderstel. Omlaag drukken en naar rechts draaien om te vergrendelen ❹.

4 Zet de hendel om de kop te ontgrendelen aan de achterkant van het apparaat omhoog en laat de mixerkop tegelijkertijd zakken.

5 Steek de stekker in het stopcontact en het indicatielampje Mixer klaar voor gebruik gaat branden.

6 Schakel het apparaat aan door de snelheidsschakelaar tot in de gewenste stand te draaien.

een hulpstuk verwijderen 7 Draai en verwijder het.

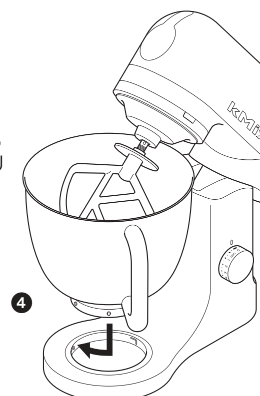


belangrijk

- Als de kop van de mixer opgetild wordt terwijl het apparaat aan staat, dan stopt het apparaat onmiddellijk. Om de mixer opnieuw op te starten, draait u de knop naar de uit-stand, wacht een paar seconden en selecteert de snelheid opnieuw. De mixer moet nu onmiddellijk weer aangaan.
- Wanneer de mixerkop omhoog staat, gaat het indicatorlampje Mixer klaar voor gebruik uit. Als de kop omlaag gebracht wordt, gaat het lampje branden; dit geeft aan dat de mixer klaar is voor gebruik.

tips ● Zet de machine uit en schraap de kom zo nodig met een spatel schoon.

- Gebruik de vouwstand om ingrediënten langzaam te mengen, zoals wanneer u bloem en fruit vermengt voor een cakebeslag. U hoeft de schakelaar slechts op te zetten. De mixer maakt 2½ omwentelingen en stopt dan automatisch. De knop moet vervolgens teruggezet worden in de UIT-stand (O). Zo nodig herhalen.
- Het beste is om eieren eerst op kamertemperatuur te brengen, voordat u ze gaat kloppen.



de **mixer**

- Zorg dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen.
- Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.
- Wanneer u boter en suiker voor een taart vermengt, zorg altijd dat de boter op kamertemperatuur is gebracht of dat u de boter eerst zacht laat worden.
- Uw mixer is uitgerust met een 'langzame start' functie om spatten te minimaliseren. Als de machine echter aangezet wordt terwijl er een zwaar mengsel in de kom zit, zoals brooddeeg, kan het even duren voordat de mixer de geselecteerde snelheid bereikt.

tips voor het bereiden van brood

belangrijk
- Nooit de onderstaande maximumcapaciteit overschrijden – anders raakt de machine overbelast.
- Laat de machine tussen twee bewerkingscycli altijd 20 minuten rusten, zodat hij langer mee zal gaan.
- Als u hoort dat de machine te hard moet werken, schakelt u hem uit, verwijdert de helft van het deeg en verwerkt iedere helft afzonderlijk.
- De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet.
- Stop de machine af en toe om het deeg van de deeghaak af te schrapen.
- Er bestaat een groot verschil tussen verschillende soorten bloem en de hoeveelheid vloeistof die ervoor nodig is. De kleverigheid van het deeg heeft een groot effect op de belasting van de machine. Aangeraden wordt om de machine in de gaten te houden wanneer het deeg wordt gemengd; deze bewerking duurt niet langer dan 5 minuten.

snelheidsschakelaar

Dit zijn slechts richtlijnen; de ware snelheid hangt af van de hoeveelheid die gemengd moet worden. De ingrediënten die gemengd moeten worden zitten in de kom.

klopper
- **vet en suiker kloppen** begin op 'min' en schakel geleidelijk naar een hogere snelheid.
- **eieren in een glad mengsel vermengen:** 4 - 'max'.
- **bloem, fruit, etc door het mengsel scheppen:** 1 of vouwen.
- **één-staps cake** begin op 'min' en verhoog de snelheid tot 'max'.
- **boter en bloem vermengen:** min - 2.

garde
- Langzaam versnellen tot 'max'.

deeghaak
- Begin op 'min' en verhoog de snelheid geleidelijk tot 1.

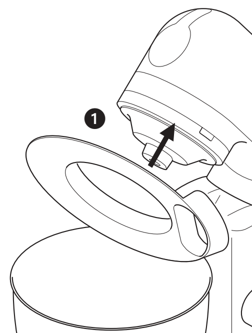
de **mixer**

elektronische snelheidssensorregeling
De mixer is uitgerust met een elektronische snelheidsregeling die speciaal werd ontworpen om een constante snelheid bij verschillende belastingen te handhaven, zoals bij het kneden van brooddeeg of wanneer eieren aan een cakemix worden toegevoegd. Daarom is het mogelijk dat u tijdens de werking snelheidsvariaties hoort, aangezien de mixer de snelheid automatisch aan de belasting en aan de gekozen snelheid aanpast – dit is normaal.

maximumcapaciteit

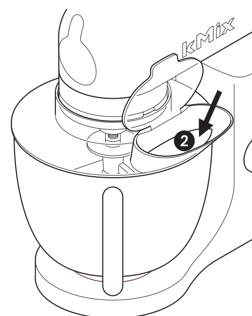
kruimeldeeg	680 gr bloem
fruittaartmix	2,72 kg totale mix
deeg voor hard brood	1,35 kg bloem
deeg voor zacht brood	1,35 kg bloem
eiwit•	12

aanbrengen en gebruik van het spatdeksel



1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
2 Plaats de kom op het onderstel.
3 Monteer het spatdeksel onderaan de mixerkop ❶, tot hij goed vast zit. Het scharnier bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
4 Monteer het gewenste hulpstuk.
5 Laat de mixerkop zakken.
- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van de spatbescherming ❷.
- U hoeft het spatdeksel niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.

6 Verwijder het spatdeksel door de mixerkop omhoog te halen en het deksel ervanaf te trekken.

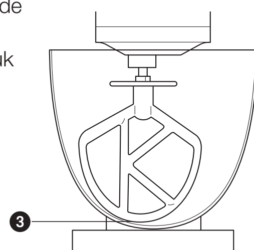


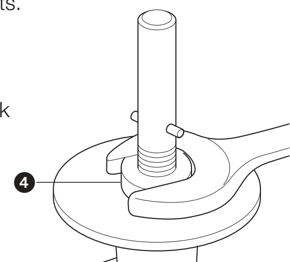
oplossen van problemen

probleem:
- De garde of de K-klopper slaat tegen de bodem van de kom of reikt niet tot aan de ingrediënten op de bodem van de kom.

oplossing
- Pas de hoogte aan. Ga hierbij als volgt te werk:

1 Schakel de mixer uit, bevestig de klopper of de garde en laat de kop van de mixer zakken. Controleer de hoeveelheid ruimte tussen het hulpstuk en de bodem van de kom ❸. Het hulpstuk moet het liefst de bodem van de kom bijna aanraken.
2 Als de tussenruimte aangepast moet worden, laat u de kop van de mixer omhoog komen en verwijdert u het hulpstuk.
3 Gebruik een geschikte sleutel om de moer voldoende los te draaien en de steel bij te stellen ❹. Om het hulpstuk dichter bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de steel van het hulpstuk naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de steel naar rechts.
4 Draai de moer weer vast.
5 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. Controleer de positie van de klopper (zie punt 1).
6 Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.





NB:
- De deeghaak hoeft niet bijgesteld te worden.

probleem
- De mixer stopt tijdens het gebruik.

oplossing
- Mocht de stroom naar de mixer om enige reden onderbroken worden en het apparaat stopt, dan draait u de snelheidknop naar de uit-stand, wacht een paar seconden en selecteert de snelheid opnieuw. De mixer moet nu onmiddellijk weer aangaan.

reiniging en onderhoud

verzorging en reiniging

- De machine altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

hoofddeel mixer, afdekking van aansluitpunt

- Met een vochtige doek schoonvegen en afdrogen.
- Geen schuurmiddelen gebruiken en nooit in water onderdompelen.

kom, hulpstukken, spatscherm

- Met de hand wassen en goed afdrogen of in de vaatwasmachine wassen.
- Gebruik geen staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van hittebronnen houden (gaspitten, ovens, magnetrons).

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie

kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

avant d’utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d’emballage et les étiquettes.

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N’approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu’il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N’utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 20.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu’un enfant puisse s’en saisir.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d’alimentation ou la prise.
- N’utilisez jamais un accessoire non recommandé ou les deux sorties en même temps.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l’appareil telles qu’elles sont précisées en page 18.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Cet appareil est lourd. Prenez donc des précautions lorsque vous le soulevez. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles, le cache de la sortie et le cordon d’alimentation sont attachés avant de soulever l’appareil.
- Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l’expérience nécessaires, à moins qu’elles n’aient été formées et encadrées pour l’utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N’employez l’appareil qu’à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l’appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

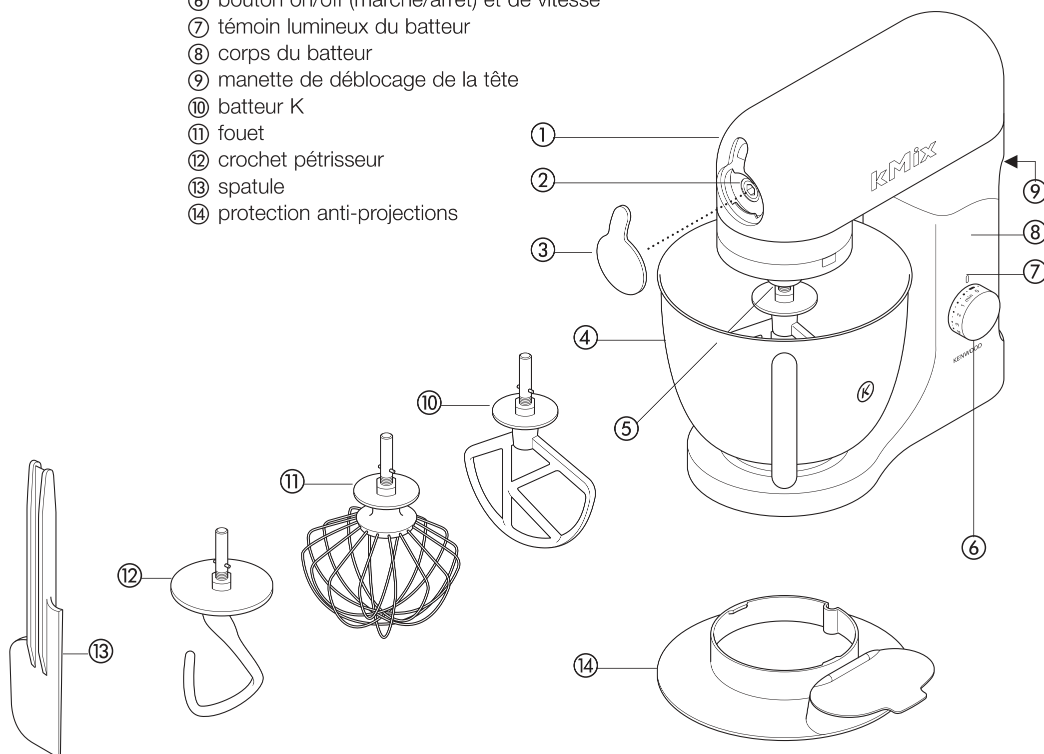
faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

avant de brancher l'appareil

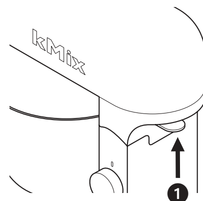
- Assurez-vous que la tension de votre installation est la même que celle indiquée sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la Directive 89/336/CEE de la Communauté économique européenne

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

① tête du batteur
② sortie pour accessoire
③ cache de sortie
④ bol
⑤ douille pour ustensile
⑥ bouton on/off (marche/arrêt) et de vitesse
⑦ témoin lumineux du batteur
⑧ corps du batteur
⑨ manette de déblocage de la tête
⑩ batteur K
⑪ fouet
⑫ crochet pétrisseur
⑬ spatule
⑭ protection anti-projections



le **mixer**

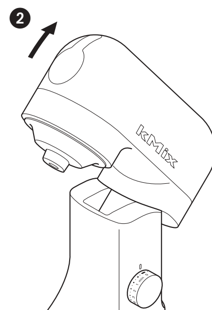


les accessoires du batteur et quelques-unes de leurs utilisations possibles

batteur ● Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

fouet ● Pour les œufs, la crème, la pâte à beignet, les gâteaux sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (ex matière grasse et sucre) – vous pourriez l'endommager.

crochet à pâte ● Pour les mélanges à base de levure.



pour utiliser le batteur

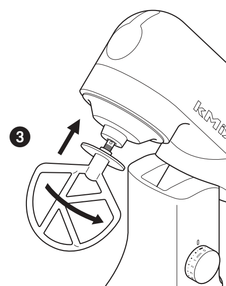
1 Soulevez la manette de déblocage de la tête située à l'arrière de l'appareil ❶, tout en levant la tête, jusqu'à ce qu'elle se bloque en position relevée ❷.

pour insérer un ustensile

2 Poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête puis tournez ❸.
3 Adaptez le bol sur la base, appuyez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller ❹.
4 Soulevez la manette de déblocage de la tête située à l'arrière de l'appareil, tout en abaissant la tête du batteur.
5 Branchez sur l'alimentation électrique et le témoin lumineux du batteur s'allume.
6 Mettez sous tension en plaçant le contrôle de la vitesse sur la position requise.

pour retirer un ustensile

7 Tournez et retirez-le.

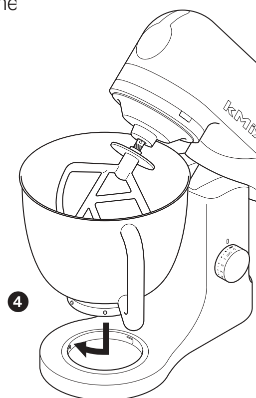


important

- Si vous soulevez la tête du batteur alors que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête immédiatement. Pour redémarrer le batteur, abaissez la tête, positionnez le sélecteur de vitesse sur "Arrêt", attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau une vitesse. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.
- Chaque fois que la tête du batteur est relevée, le témoin lumineux du batteur s'éteint. Lorsque la tête est abaissée, le témoin s'allume pour indiquer que le batteur est prêt pour l'utilisation.

astuces

- Éteignez l'appareil et raclez le bol avec la spatule si nécessaire.
- Utilisez la position fold (incorporer) ⟳ pour incorporer lentement des ingrédients, par exemple pour incorporer de la farine et des fruits à des préparations pour gâteaux. Tournez simplement le contrôle pour le placer sur ⟳. Le batteur fonctionne pendant 2 tour ½ puis s'arrête automatiquement. Replacez alors le contrôle sur la position off (arrêt) 'O'. Répétez si nécessaire.
- Il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante pour les battre.
- Avant de monter des blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.



le **mixer**

- Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.
- Si vous préparez des gâteaux à base de matière grasse et de sucre, utilisez-les toujours à température ambiante ou faites-les ramollir auparavant.
- Votre batteur est muni d'une fonction 'soft start' (démarrage en douceur) pour minimiser les déversements. Toutefois, si l'appareil est mis sous tension alors qu'une préparation lourde se trouve dans le bol (par exemple de la pâte à pain), quelques secondes peuvent s'écouler avant que le batteur n'atteigne la vitesse sélectionnée.

points importants pour la fabrication du pain

important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales ci-dessous - vous risqueriez de surcharger votre appareil.
- Afin de préserver la durée de vie de votre machine, prévoyez toujours une période de repos de 20 minutes entre les préparations.
- Si vous entendez l'appareil forcer, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous versez les liquides en premier.
- Arrêtez régulièrement l'appareil et raclez le mélange avec le crochet à pâte.
- Différents types de farine varient considérablement dans les quantités de liquide nécessaires et la viscosité de la pâte peut avoir un effet important sur la charge imposée à la machine. Il est conseillé d'observer l'appareil pendant le mélange de la pâte ; l'opération ne doit pas durer plus de 5 minutes.

bouton de réglage de la vitesse

Les informations suivantes ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent varier selon la quantité du mélange dans le bol et des ingrédients mixés.

batteur
- **travailler de la matière grasse et du sucre** commencez sur la position 'min', passez progressivement à une vitesse plus élevée.
- **incorporer les œufs à une crème :** 4 - 'max'.
- **incorporer la farine, les fruits etc. :** 1 ou incorporer .
- **gâteaux en une étape** commencez sur 'min', augmentez progressivement pour atteindre la position 'max'.
- **incorporer les corps gras à la farine :** min - 2.

fouet
- Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.

crochet pétrisseur
- Commencez sur 'min', passez progressivement à 1.

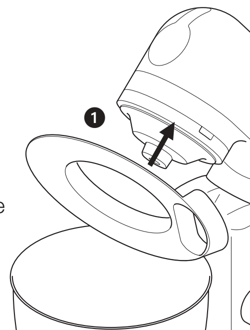
le **mixer**

commande à capteur de vitesse électronique
Votre batteur est équipé d'une commande à capteur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lorsque l'on pétrit de la pâte à pain ou incorpore les œufs dans une pâte à gâteaux. Vous pouvez donc entendre des variations de vitesse pendant l'opération alors que le batteur s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnée – c'est normal.

capacités maximales

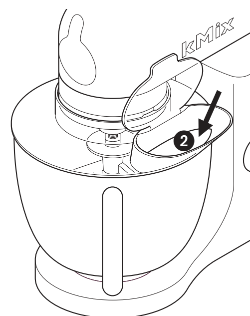
pâte brisée	680 g de farine
cake aux fruits	2,72 kg de mélange en tout
pâte à pain ferme	1,35 kg de farine
pâte à pain souple	1,3 kg de farine
blancs d'œuf	12

installation et utilisation du couvercle de protection



1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
2 Installez le bol sur le socle.
3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du mélangeur ❶ jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
4 Insérez l'outil nécessaire.
5 Abaissez la tête du batteur.
- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle de protection ❷.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.

6 Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.



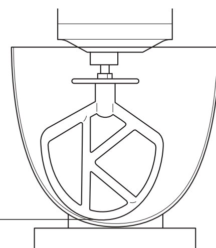
solutionner les problèmes

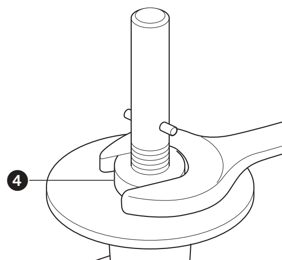
problème
- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

solution
- Ajuster la hauteur de la manière suivante :

1 Batteur éteint, insérez le batteur ou le fouet et abaissez la tête du batteur. Vérifiez le jeu entre l'ustensile et le fond du bol ❸. Idéalement, l'ustensile doit pratiquement toucher le fond du bol.
2 Si le jeu doit être ajusté, soulevez la tête du batteur et retirez l'ustensile.
3 A l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir ajuster l'axe ❹. Pour abaisser l'ustensile, tournez son axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour remonter l'ustensile, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
4 Resserrez l'écrou.
5 Installez l'ustensile sur le batteur et abaissez la tête du batteur. Vérifiez sa position (voir point 1).
6 Répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que l'ustensile soit correctement positionné. Une fois que la position est atteinte, serrez complètement l'écrou.

Remarque :
- Aucun ajustement n'est nécessaire pour le crochet pétrisseur.





problème
- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution
- Si, pour une raison quelconque, l'alimentation électrique du batteur est interrompue et l'appareil s'arrête, positionnez le sélecteur de vitesse sur « arrêt », attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau une vitesse. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.

nettoyage et entretien

entretien et nettoyage

- Éteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.

corps du batteur, cache de sortie

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais l'appareil.

bol, ustensiles, protection anti-projections

- Lavez-les à la main, puis séchez soigneusement ou lavez-les au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Tenez votre robot toujours éloigné des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours, fours à micro-ondes).

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Die Bestandteile Ihrer Kenwood Küchenmaschine

Vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Wichtige Sicherheitshinweise
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet. Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Seite 27, Abschnitt 'Kundendienst'.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Nur zugelassene Zusatzgeräte verwenden. Nie beide Zusatzgerätausgänge gleichzeitig verwenden.
- Überschreiten Sie die auf Seite 25 angegebenen Höchstmengen nicht.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Vorsicht beim Anheben - dieses Gerät ist schwer. Achten Sie darauf, dass der Kopf verriegelt ist, und dass Schüssel, Zusatzgeräte, die Abdeckung des Zusatzgerätausgangs und das Kabel gesichert sind, bevor Sie das Gerät anheben.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

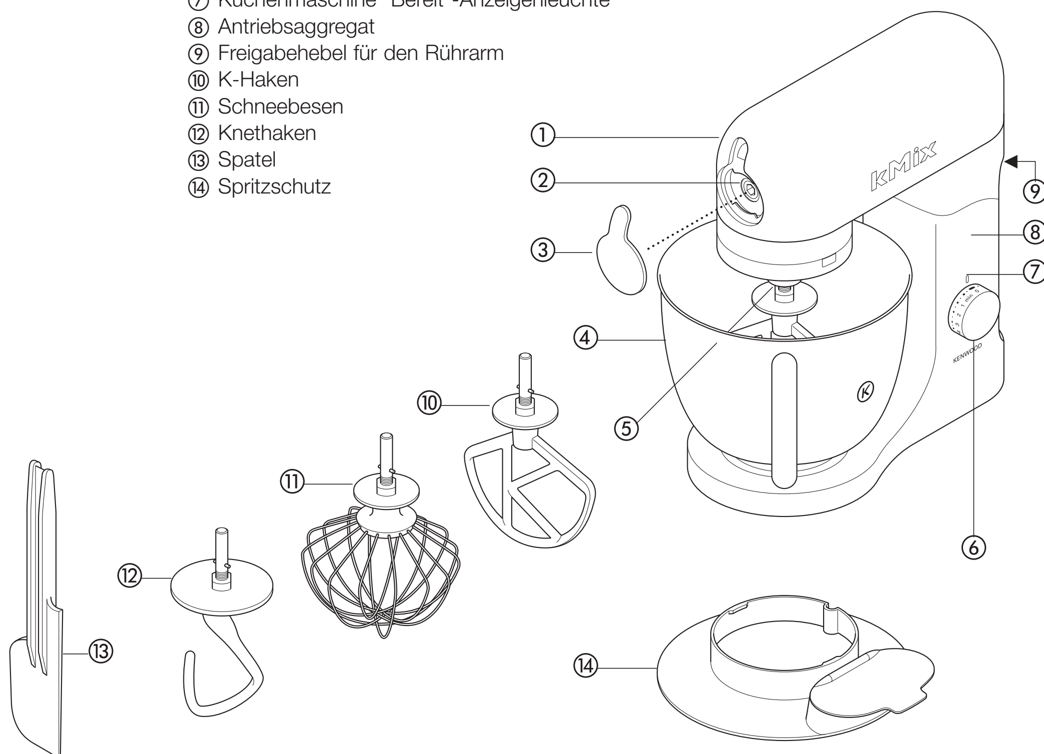
Die Bestandteile Ihrer Kenwood Küchenmaschine

Vor dem Einschalten

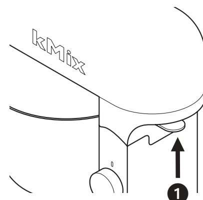
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf der Unterseite des Geräts entspricht.
- Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der EG-Leitlinie 89/336/EWG.

Die Bestandteile Ihrer Kenwood Küchenmaschine

① Rührarm
② Ausgang für Zusatzgeräte
③ Abdeckung des Zusatzgeräteausgangs
④ Schüssel
⑤ Einstecköffnung für Rührwerkzeuge
⑥ Ein-/Ausschalter und Geschwindigkeitsschalter
⑦ Küchenmaschine "Bereit"-Anzeigenleuchte
⑧ Antriebsaggregat
⑨ Freigabehebel für den Rührarm
⑩ K-Haken
⑪ Schneebesen
⑫ Knethaken
⑬ Spatel
⑭ Spritzschutz



Die **Küchenmaschine**

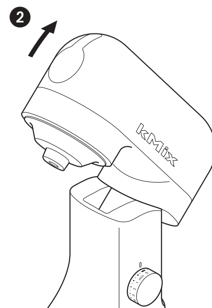


Die Rührwerkzeuge und ihre Verwendung

K-Haken
- Für Kuchen, Kekse, Gebäck, Glasuren, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.

Schneebesen
- Für Eier, Sahne, Teig, fettfreien Biskuitteig, Baiser, Käsekuchen, Mousse, Soufflés. Der Schneebesen darf nicht für schwere Massen (z.B. zum Cremigrühren von Fett und Zucker) verwendet werden, weil er dadurch beschädigt werden könnte.

Knethaken
- Für Hefeteig.



Verwendung der Küchenmaschine

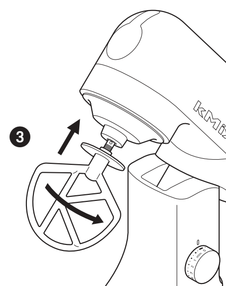
1. Heben Sie den Freigabehebel des Rührarms an der Hinterseite des Geräts an ❶. Heben Sie gleichzeitig den Rührarm hoch bis er in der angehobenen Position einrastet ❷.

Sie können jetzt ein Rührelement einstecken

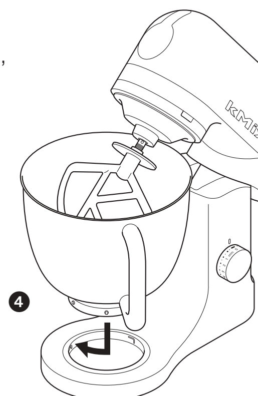
2. Schieben Sie das Rührelement bis zum Anschlag mit anschließender Drehung ein ❸.
3. Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie zum Arretieren im Uhrzeigersinn ❹.
4. Heben Sie den Freigabehebel des Rührarms an der Rückseite des Geräts hoch und lassen Sie gleichzeitig den Rührarm herunter.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose - die Anzeigeleuchte der Küchenmaschine leuchtet auf.
6. Schalten Sie das Gerät durch Drehen des Geschwindigkeitsschalters auf die gewünschte Stellung ein.

Herausnehmen eines Rührelements

7. Drehen und Herausnehmen.



Wichtig
- Wird der Rührarm der Küchenmaschine während des Betriebs angehoben, stoppt das Gerät sofort automatisch. Zum Wiedereinschalten der Küchenmaschine, Rührarm absenken, Drehzahlregler abschalten, ein paar Sekunden warten und erneut die gewünschte Drehzahl wählen. Die Küchenmaschine sollte umgehend starten.
- Wenn sich der Rührarm in der hochgestellten Position befindet, erlischt die Gerät Bereit-Anzeigeleuchte. Wenn der Rührarm herunter gelassen wird, leuchtet die Anzeige auf. Dies zeigt Ihnen, dass die Küchenmaschine betriebsbereit ist.



Tipps
- Schalten Sie das Gerät ab und schaben Sie die Schüssel bei Bedarf mit einem Spatel aus.
- Benutzen Sie die Misch-Position ↻ für ein langsames Mischen von Zutaten, wie z. B. zum Mischen von Mehl und Rosinen für einen Kuchen. Stellen Sie den Schalter einfach auf ↻. Die Küchenmaschine arbeitet für 2½ Umdrehungen und stoppt dann automatisch.
  Stellen Sie dann den Schalter wieder auf die O-Position. Bei Bedarf diesen Arbeitsschritt wiederholen.
- Zum Schlagen eignen sich am besten Eier, die Raumtemperatur haben.

Die **Küchenmaschine**

- Vergewissern Sie sich vor dem Steifschlagen von Eiweiß, dass der Schneebesen und die Schüssel frei von Fett und Eigelb sind.
- Wenn im Rezept nicht anders angegeben, sollten die Zutaten für Gebäck kalt sein.
- Beim cremig rühren von Fett und Zucker für Kuchenteig sollte das Fett immer Raumtemperatur haben oder es muss zuerst weich werden.
- Ihre Küchenmaschine hat einen Soft-Anlauf mit stetiger Geschwindigkeitssteigerung, um Spritzer zu vermeiden. Wenn das Gerät jedoch mit einer schweren Mischung in der Schüssel, z. B. mit Brotteig, eingeschaltet wird, kann es einige Sekunden dauern, bis die Küchenmaschine die gewünschte Geschwindigkeit erreicht.

Hinweise zur Brotherstellung

- Wichtig – Die unten angegebenen Höchstmengen dürfen niemals überschritten werden – das Gerät wäre dadurch überlastet.
- Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, sollten Sie jeweils 20 Minuten warten, bis Sie das Gerät erneut beladen.
- Sollten Sie den Eindruck haben, das Gerät arbeitet zu mühsam, schalten Sie es ab und entleeren Sie einen Teil der Mischung. Verarbeiten Sie beide Teighälften getrennt.
- Die Zutaten lassen sich am besten vermischen, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit einfüllen.
- Stoppen Sie das Gerät zwischendurch und schaben Sie den Teig vom Knethaken ab.
- Je nach Mehlcharge kann die benötigte Flüssigkeitsmenge erheblich abweichen und die Klebrigkeit des Teigs kann einen starken Einfluss auf die Belastung Ihres Geräts haben. Wir raten Ihnen, das Gerät während des Mischens des Teigs zu beobachten – der Vorgang sollte nicht länger als 5 Minuten dauern.

Geschwindigkeitsschalter

Diese Angaben dienen nur als Leitfaden – sie variieren je nach Menge der Masse in der Schüssel und den verarbeiteten Zutaten.

K-Haken
- **Fett und Zucker schaumig rühren** beginnen Sie mit ‘Min’, und stellen Sie dann langsam auf eine höhere Geschwindigkeit hoch.
- **Einarbeiten von Eiern in cremig gerührte Massen:** 4 - ‘Max’.
- **Unterheben von Mehl, Obst usw.:** 1 oder Mischen .
- **Rührkuchen** Mit ‘Min’ beginnen, langsam auf ‘Max’ hochstellen.
- **Einarbeiten von Fett in Mehl:** Min - 2.

Schneebesen
- Erhöhen Sie allmählich auf ‘Max’..

Knethaken
- Mit ‘Min’ beginnen, langsam auf 1 hochstellen.

Die **Küchenmaschine**

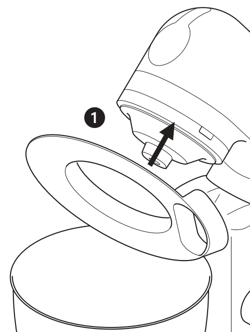
Elektronische Geschwindigkeitssensorkontrolle
Ihre Küchenmaschine ist mit einer elektronischen Geschwindigkeitssensorkontrolle ausgestattet, die dazu dient, die Geschwindigkeit unter verschiedenen Belastungsbedingungen aufrechtzuerhalten, beispielsweise beim Kneten von Brotteig oder beim Einarbeiten von Eiern in einen Kuchenteig. Deshalb kann die Geschwindigkeit im Betrieb hörbar variieren, wenn die Küchenmaschine die Geschwindigkeit an die jeweilige Belastung und die gewählte Geschwindigkeit anpasst – das ist normal.

Höchstmengen

Mürbeteig	680g Mehl
Früchtekuchenteig	2,72 kg Gesamtmasse
Fester Brotteig	1,35 kg Mehl
Weicher Brotteig	1.3 kg Mehl
Eiweiß	12

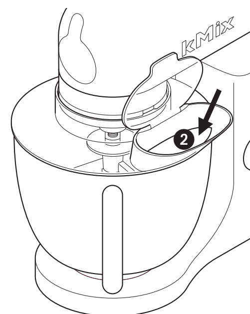
Diese Mengen sind als Leitfaden zu verstehen und können je nach Mehlsorte variieren.

Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes



1 Rührarm anheben, bis er einrastet.
2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
3 Spritzschutz auf die Unterseite des Rührarms ❶ drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
5 Rührarm absenken.
- Während des Rührvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden ❷.
- Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.

6 Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Rührarm anheben und den Spritzschutz abziehen.

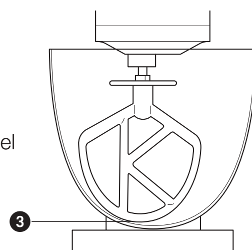


Fehlersuche

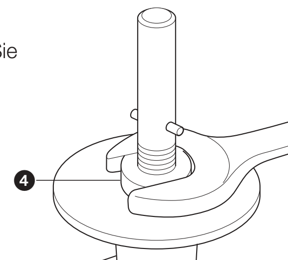
Problem
- Schneebesen oder K-Haken schlagen gegen den Boden der Rührschüssel oder erreichen die Zutaten am Boden der Rührschüssel nicht.

Lösung
- Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

1 Bei ausgeschalteter Küchenmaschine das Rührwerkzeug oder den Schneebesen einschieben und Rührarm absenken. Prüfen Sie den Abstand zwischen Rührwerkzeug und Schüsselboden ❸.
Im Idealfall sollte das Rührwerkzeug fast den Schüsselboden berühren.
2 Wenn der Abstand verstellt werden muss, heben Sie den Rührarm an und nehmen Sie das Rührwerkzeug heraus.
3 Lösen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel und verstellen Sie den Antriebsschaft ❹. Zum Absenken des Rührwerkzeugs in Richtung Schüsselboden drehen Sie den Antriebsschaft entgegen dem Uhrzeigersinn. Um das Rührwerkzeug vom Schüsselboden weg anzuheben, drehen Sie den Antriebsschaft im Uhrzeigersinn.
4 Mutter wieder festziehen.
5 Stecken Sie das Rührwerkzeug in den Rührarm und senken Sie ihn ab. Prüfen Sie seine Position (siehe Punkt 1).
6 Wiederholen Sie diese Arbeitsschritte, bis das Rührwerkzeug den richtigen Abstand vom Schüsselboden hat. Wenn dies erreicht ist, ziehen Sie die Mutter wieder fest an.



Anmerkung:
- Eine Verstellung des Knethakens ist nicht erforderlich.



Problem
- Die Küchenmaschine hält während des Betriebs an.

Lösung
- Falls die Stromzufuhr aus irgendeinem Grund zur Küchenmaschine unterbrochen werden sollte und das Gerät ausgeschaltet wird, Drehzahlregler ausschalten, ein paar Sekunden warten und erneut die gewünschte Drehzahl wählen. Der Küchenmaschine sollte umgehend wieder starten..

Reinigung und Service

Pflege und Reinigung

- Schalten Sie vor jeder Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Antriebsaggregat, Ausgangsabdeckung

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann ab.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Mittel und tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.

Schüssel, Rührwerkzeuge, Spritzschutz

- Waschen Sie die Teile von Hand und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Verwenden Sie zum Reinigung Ihrer Edelstahlschüssel niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel. Kalkflecken können mit Essig entfernt werden.
- Halten Sie das Gerät von Hitzequellen entfernt (Herdplatten, Öfen, Mikrowelle).

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur

Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

conoscere il vostro robot da cucina Kenwood

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

avvertenze

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere a pagina 34 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagni.
- Non usare mai un accessorio non autorizzato né entrambi gli attacchi in simultanea.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire (indicazioni a pagina 32).
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che pesa molto. Verificare che la testa sia bloccata in posizione e che recipiente, utensili, copri-attacco e cavo elettrico siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

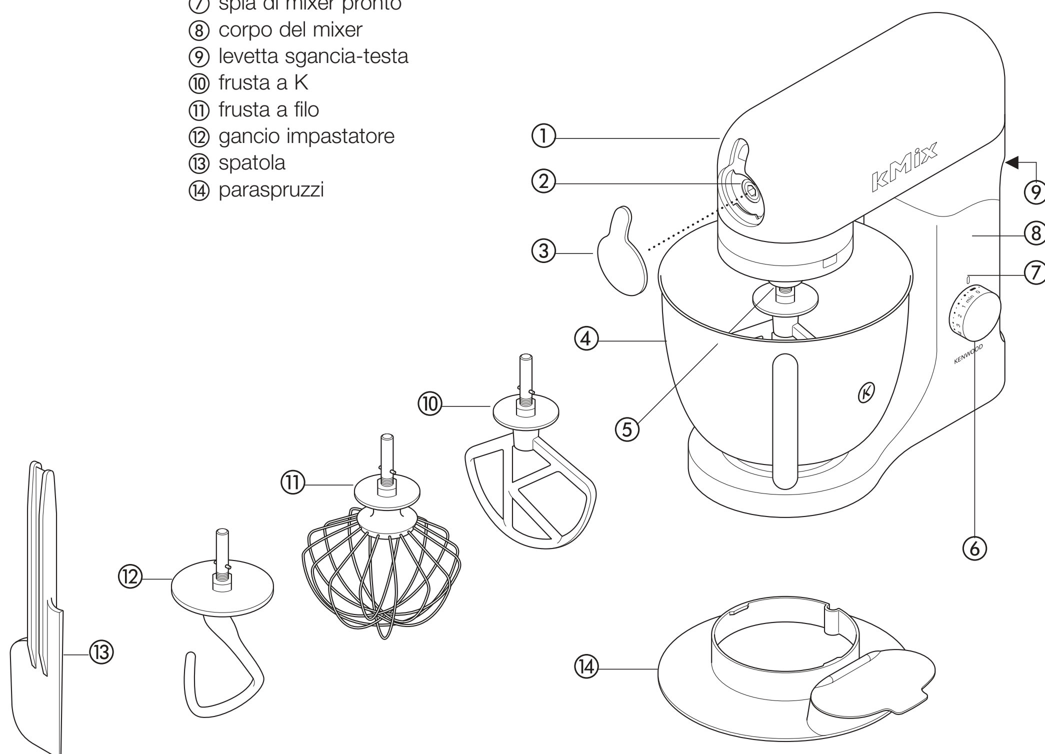
conoscere il vostro robot da cucina Kenwood

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

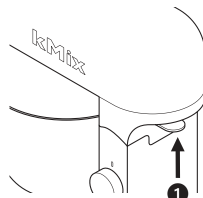
- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica corrisponda a quella riportata sulla targhetta posta sul fondo dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva della Comunità Economica Europea 89/336/EEC.

conoscere il vostro robot da cucina Kenwood

① testa del mixer
② attacco per accessori
③ copri-attacco
④ recipiente
⑤ presa per gli utensili
⑥ selettore acceso/spento e velocità
⑦ spia di mixer pronto
⑧ corpo del mixer
⑨ levetta sgancia-testa
⑩ frusta a K
⑪ frusta a filo
⑫ gancio impastatore
⑬ spatola
⑭ paraspruzzi



il **mixer**

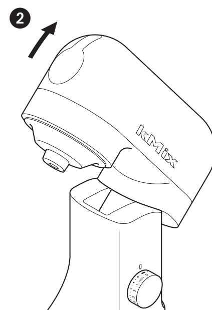


gli accessori per miscelare e il loro uso

frusta ● Per preparare torte, biscotti, pasta frolla e simili, glassa, ripieni, bigné e purea di patate

frusta a filo ● Per uova, panna, pastelle, pan di spagna senza grassi, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé. Non utilizzare il frullino nel caso di miscele dense (ad esempio per montare burro e zucchero), potrebbero danneggiarla.

gancio impastatore ● Per impasti con lievito di birra.



come utilizzare il vostro mixer

1 Sollevare la levetta sgancia-testa sul retro dell'apparecchio ❶. Allo stesso tempo, alzare la testa fino a bloccarla nella posizione sollevata ❷.

per inserire un utensile

2 Spingere l'utensile verso l'alto, fino a quando si ferma, poi ruotarlo ❸.

3 Inserire la ciotola nella base, premere verso il basso e bloccarla ruotando in senso orario ❹.

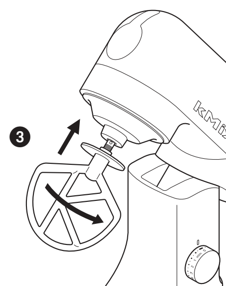
4 Sollevare la levetta sgancia-testa sul retro dell'apparecchio e, allo stesso tempo, abbassare la testa del mixer.

5 Inserire la spina nella presa di corrente. Ora la spia di mixer pronto si accende.

6 Accendere l'apparecchio ruotando il selettore fino alla posizione desiderata.

per disinserire un attrezzo

7 Ruotarlo ed estrarlo.

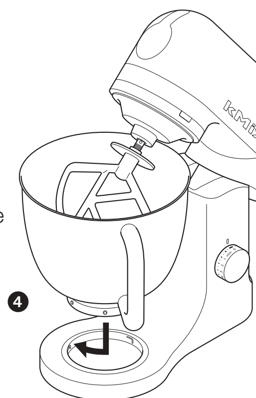


importante

- Se la testa del mixer viene sollevata con l'apparecchio in funzione, quest'ultimo si ferma immediatamente. Per farlo ripartire, abbassare la testa del mixer, impostare la velocità sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Ogni volta che la testa del mixer viene sollevata, la spia di mixer pronto si spegne. Abbassando la testa, la spia si accende, indicando che il mixer è pronto per l'uso.

suggerimenti

- Se necessario spegnere l'apparecchio e raschiare la ciotola con una spatola.
- Ogni volta che la testa del mixer viene sollevata, la spia di mixer pronto si spegne. Abbassando la testa, la spia si accende, indicando che il mixer è pronto per l'uso. Usare la posizione per amalgamare ⟳ per aggiungere gli ingredienti in modo graduale, come quando si aggiungono farina e pezzetti di frutta alle miscele per torte. È sufficiente spostare il selettore su ⟳. Ora il mixer esegue 2 rotazioni e ½ e poi si ferma automaticamente. A questo punto, rimettere il selettore in posizione spenta, ossia 'O'. Ripetere secondo necessità.
- Per montare le uova è meglio utilizzare uova a temperatura ambiente.



il **mixer**

- Prima di montare albumi assicurarsi che il frullino o la ciotola non siano unti o sporchi di tuorlo.
- Utilizzare ingredienti freddi per preparate pasta frolla e simili, a meno che la ricetta non indichi diversamente.
- Quando si montano burro e zucchero per preparare torte utilizzare sempre burro a temperatura ambiente o farlo prima ammorbidire.
- Questo mixer è provvisto di una funzione di ‘avvio lento’, per minimizzare le fuoriuscite. Tuttavia, se lo si accende in presenza di un impasto pesante nel recipiente, come un impasto per il pane, forse occorreranno alcuni secondi prima che l’apparecchio raggiunga la velocità selezionata.

punti da ricordate nella preparazione del pane

importante
- Non superare mai le capacità massime riportate di seguito, per non sovraccaricare l’apparecchio.
- Per prolungare la vita dell’apparecchio lasciarlo riposare sempre per almeno 20 minuti tra varie preparazioni
- Se l’apparecchio funziona con difficoltà, togliere metà dell’impasto dal recipiente e lavorare gli ingredienti in due volte.
- Gli ingredienti si mescolano meglio se si versa prima il liquido.
- Di tanto in tanto fermare l’apparecchio e pulire il braccio impastatore dall’impasto.
- Partite di farina diverse richiedono quantità di liquido notevolmente diverse e la viscosità dell’impasto può avere effetti marcati sul carico imposto all’apparecchio. Si consiglia di tenere l’apparecchio sotto controllo mentre prepara l’impasto, questa operazione dovrebbe richiedere non più di 5 minuti.

selettore della velocità

I valori riportati sono solamente indicativi e variano a seconda della quantità di miscela nella ciotola e dal tipo di ingredienti miscelati.

sbattitore
- **per amalgamare burro/margarina e zucchero**, iniziare alla velocità ‘min’ e poi aumentarla in modo graduale.
- **per incorporare uova in miscele cremose** 4 - ‘max’.
- **per incorporare farina, frutta ecc.** 1 o amalgamare .
- **miscele per torte** iniziare alla velocità ‘min’ e portarla gradualmente fino a ‘max’.
- **unire burro a farina** min - 2.

frullino
- Passare gradualmente alla velocità ‘max’.

gancio impastatore
- Iniziare alla velocità ‘min’ e portarla gradualmente a 1.

sensore elettronico della velocità

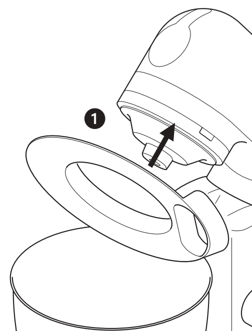
Il vostro mixer è dotato di un sensore elettronico della velocità progettato allo scopo di mantenere costante la velocità in condizioni di carico diverse, per esempio nel caso della lavorazione del pane o quando si aggiungono uova a una miscela per dolci. Pertanto è possibile che la velocità vari durante la lavorazione, poiché il mixer si adatta al carico e alla velocità selezionata; tutto ciò è normale.

il **mixer**

capacità massime

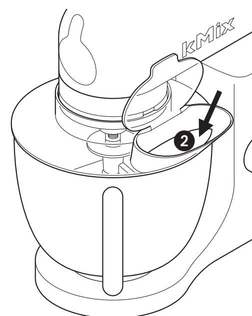
pasta frolla composto per	680 g di farina
torta alla frutta impasto per pane	2,72 kg di miscela totale
denso	1,35 Kg di farina
impasto per pane soffice	1,3 Kg di farina
albumi	12

come montare ed usare il



1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
2 Montare il recipiente sulla base.
3 Spingere il paraspruzzi all'interno della parte inferiore della testa del mixer ❶ in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
4 Inserire l'utensile desiderato.
5 Abbassare la testa del mixer.
- Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, dalla sezione incernierata del paraspruzzi ❷.
- Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare gli utensili.

6 Per togliere il paraspruzzi, sollevare la testa del mixer e spostarlo verso il basso.



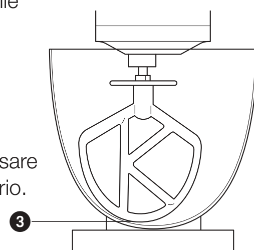
guida alla ricerca dei guasti

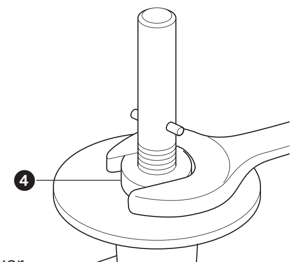
problema
- Il frullino o la frusta battono contro il fondo del recipiente, oppure non riescono ad impastare gli ingredienti sul fondo del recipiente.

soluzione
- Regolare l'altezza. Ecco come fare:

1 Con il mixer spento, inserire la frusta a K o la frusta a filo e abbassare la testa del mixer. Controllare la distanza fra l'utensile e il fondo del recipiente dell'apparecchio ❸. Se possibile, l'utensile deve quasi toccare il fondo del recipiente.
2 Se occorre regolare la distanza, sollevare la testa del mixer e rimuovere l'utensile.
3 Usando l'apposita chiave fornita, allentare a sufficienza il dado per consentire la regolazione dell'alberino ❹. Per abbassare ulteriormente l'utensile, ruotare il suo alberino in senso antiorario. Per distanziare l'utensile dalla base del recipiente, invece, ruotare il suo alberino in senso orario.
4 Ora stringere il dado.
5 Inserire l'utensile sul mixer e abbassare la testa del mixer. Controllare nuovamente la posizione dell'utensile (vedi punto 1).
6 Se necessario, ripetere la suddetta procedura fino a regolare correttamente l'utensile. A regolazione avvenuta, stringere a fondo il dado.

NB:
- Non è necessario regolare il gancio impastatore.





problema
- Il mixer si ferma durante l'uso.

soluzione
- Se per qualunque motivo dovesse mancare la corrente e il mixer smette di funzionare, spostare il selettore sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.

pulizia e manutenzione

manutenzione e pulizia

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna sempre spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.

corpo del mixer, copri-attacco

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi o immergerlo in acqua.

recipiente, utensili, paraspruzzi

- Lavare a mano, quindi asciugare con cura oppure lavare nella
- Non utilizzare mai spazzole di metallo, spugnette di metallo o candeggina per pulire la ciotola in acciaio. Per rimuovere il calcare utilizzare aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni, forni a microonde).

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão e mantenha as crianças afastadas da mesma.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção 'Assistência Técnica' na página 41.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca utilize acessórios não autorizados ou ambas as saídas ao mesmo tempo.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas na página 39.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar. Confirme que a cabeça do aparelho está segura e que a taça, acessórios, tampa da saída e cabo também, antes de levantar o aparelho.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

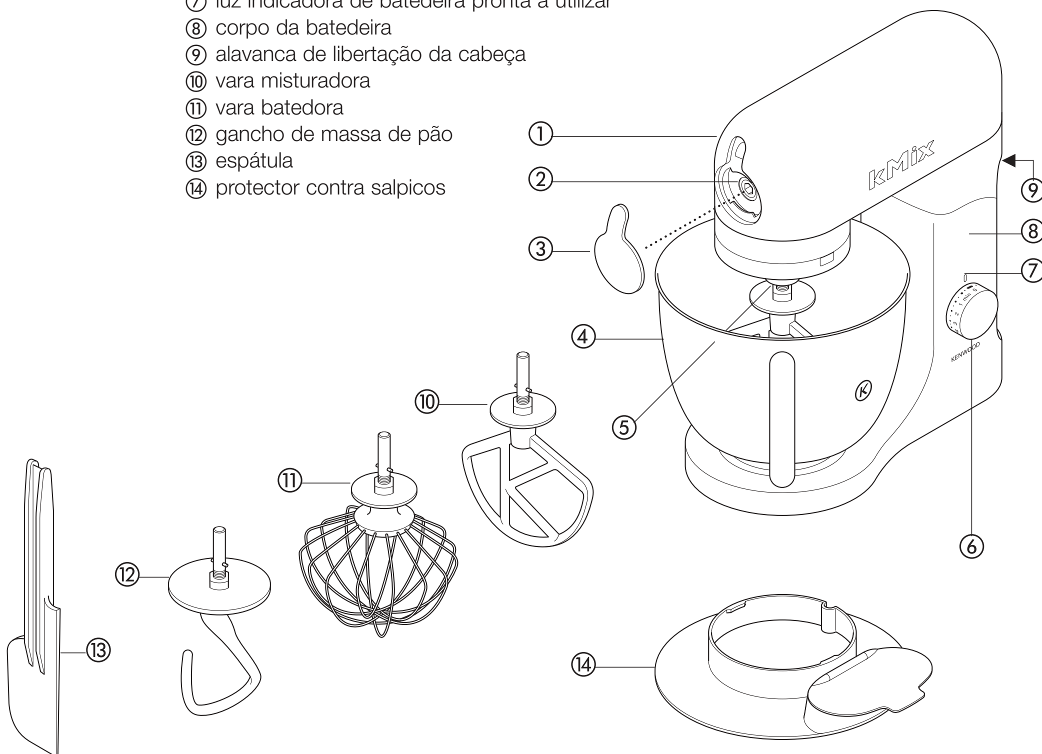
conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

antes de ligar o aparelho

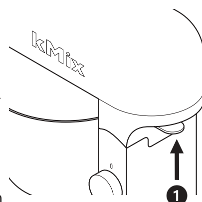
- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na base da sua máquina.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

① cabeça da batedeira
② saída para acessório
③ tampa da saída
④ taça
⑤ encaixe para acessórios
⑥ botão ON/OFF e de velocidade
⑦ luz indicadora de batedeira pronta a utilizar
⑧ corpo da batedeira
⑨ alavanca de libertação da cabeça
⑩ vara misturadora
⑪ vara batedora
⑫ gancho de massa de pão
⑬ espátula
⑭ protector contra salpicos



a **máquina**

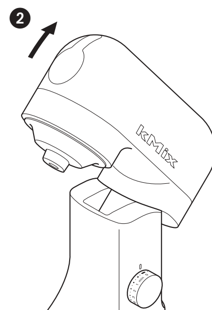


os acessórios de misturar e algumas das suas funções

batedor ● para fazer bolos, biscoitos, massas de pastelaria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.

pinha ● Para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize a pinha para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) – caso contrário poderá danificá-la.

gancho de massa de pão ● para massas com fermento.



como utilizar a sua máquina

1 Levante a alavanca de libertação da cabeça na traseira do aparelho ❶ e ao mesmo tempo levante a cabeça até que fique segura na posição levantada ❷.

para inserir os acessórios

2 Empurre-o para cima até ao fim do encaixe e gire-o em seguida ❸.

3 Coloque a taça na base, pressione e rode para direita até prender ❹.

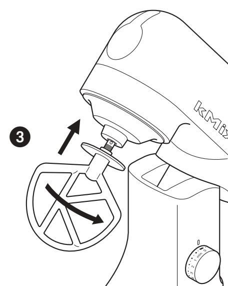
4 Levante a alavanca de libertação da cabeça na traseira do aparelho ao mesmo tempo que baixa a cabeça da batedeira.

5 Ligue à tomada de corrente e a luz indicadora da batedeira acender-se-á.

6 Ponha a funcionar ligando o botão de velocidade até à velocidade desejada.

para remover o acessório

7 Rode e retire

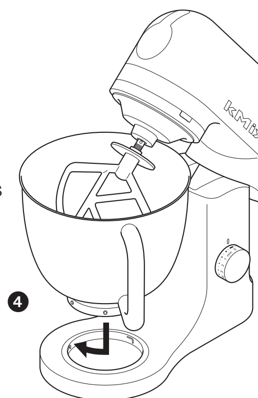


importante

- Se se levantar a cabeça da batedeira enquanto a máquina está a funcionar, a máquina pára de imediato. Para voltar a ligar a batedeira, baixe a cabeça da batedeira, rode o comando da velocidade para a posição de desligado, espere alguns segundos e depois seleccione novamente a velocidade. A batedeira deve retomar o funcionamento de imediato.
- Cada vez que a cabeça do aparelho estiver levantada, a luz indicadora apagar-se-á. Quando a cabeça é baixada, a luz indicadora acender-se-á indicando que o aparelho está pronto a ser usado.

sugestões

- Desligue no interruptor e raspe a taça com a espátula quando necessário.
- Utilize a posição envolver ⟳ para misturas lentas de ingredientes como incorporações de farinha e frutos em misturas para bolos. Ponha simplesmente o botão na velocidade envolver ⟳. A batedeira funcionará 2 ciclos e meio e parará depois automaticamente. O controlo deverá depois ser colocado na posição “O”de desligado. Repita a operação, se necessário.
- É preferível que os ovos para bater estejam à temperatura ambiente.



a **máquina**

- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na pinha ou na taça.
- Utilize ingredientes frios para massa de pastelaria, a não ser que a receita indique algo em contrário.
- Ao misturar manteiga e açúcar para receitas de bolos, utilize sempre manteiga à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- A sua batedeira foi idealizada com um "início suave" de funcionamento para minimizar os salpicos. Contudo, se a batedeira foi iniciada com um preparado pesado, como por exemplo massa de pão, a batedeira levará alguns segundo até atingir a velocidade seleccionada.

conselhos para fazer pão

importante
- Nunca exceda as capacidades máximas abaixo ou sobrecarregará a máquina.
- Para proteger a vida da máquina, deixe-a sempre descansar 20 minutos entre cargas.
- Se sentir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue o botão, remova metade do preparado e bata-o em separadamente em metades.
- Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.
- De vez em quando, pare a máquina e raspe a massa do gancho para massas.
- Os vários lotes de farinha variam consideravelmente nas quantidades de líquido necessário e se a massa estiver muito pegajosa, isto poderá ter um efeito considerável na carga imposta à máquina. Aconselhamos a que observe a máquina enquanto a massa estiver a ser batida; a operação não deverá demorar mais de 5 minutos.

selector de velocidade

Estas notas servem apenas de orientação e as velocidades variarão consoante a quantidade de preparado na taça e os ingredientes a bater.

batedor
- **bater gordura e açúcar** inicie em "min", aumentando gradualmente até à velocidade máxima.
- **incorporar ovos em preparados cremosos:** 4 – "max".
- **envolver farinha, fruta, etc.:** 1 ou envolver ⟲.
- **bolos tudo em um** inicie em "min", aumente gradualmente até ao "max".
- **incorporar manteiga em farinha:** min - 2.

pinha
- Aumente gradualmente para a velocidade "max"..

Gancho de massa de pão
- Inicie em "min", aumente gradualmente até 1.

controlo do sensor electrónico de velocidade

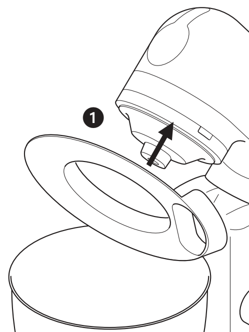
A sua máquina está equipa com um sensor electrónico de velocidade, concebido para manter a velocidade com cargas diversas, tal como ao bater massa para pão ou adicionar ovos a massa de bolos. Poderá portanto ouvir alguma variação na velocidade durante a operação pois a máquina ajusta-se à carga e à velocidade seleccionada, o que é normal.

a **máquina**

capacidades máximas

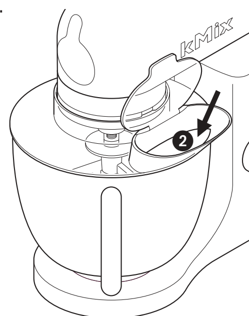
massa para tartes	680 kg de farinha
massa para bolo de frutas	2,72 kg peso total da mistura
massa para pão rija	1,35 kg de farinha
massa par pão mole	1,3 kg de farinha
claras de ovo	12

como instalar e utilizar o resguardo anti-salpicos



1 Eleve a cabeça da máquina até esta prender.
2 Coloque a taça na base.
3 Instale o resguardo anti-salpicos, empurrando-o até estar bem encaixado na parte inferior da cabeça da máquina ❶. A secção articulada deve ser posicionada tal como ilustrado.
4 Introduza o acessório pretendido.
5 Baixe a cabeça da máquina.
- Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente à taça através da secção articulada do resguardo anti-salpicos ❷.
- Não é preciso retirar o resguardo anti-salpicos ao trocar os acessórios.

6 Retire o resguardo anti-salpicos elevando a cabeça da máquina e puxando-o levemente para baixo.

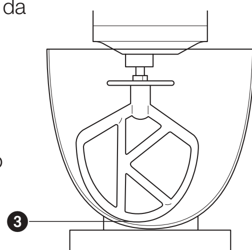


resolução de problemas

problema
- A pinha ou o batedor em 'K' bate contra o fundo da tigela ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da tigela.

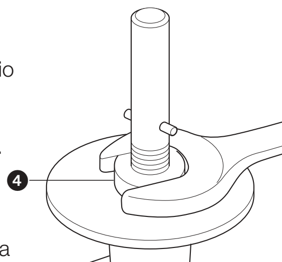
solução
- ajuste a altura do acessório. Faça o seguinte:

1 Com a batedeira na OFF, insira uma das varas e baixe a cabeça da batedeira. Confirme a folga entre o acessório e o fundo da taça ❸. A posição ideal é o acessório estar quase a tocar o fundo da taça.
2 Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e remova o acessório.
3 Utilizando uma chave de bocas de tamanho correcto, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo ❹. Para baixar o acessório mais para o fundo da taça, gire o eixo do acessório na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o acessório para não tocar o fundo da taça, gire o eixo do acessório na direcção dos ponteiros do relógio.



4 Aperte a porca.
5 Coloque o acessório na batedeira e baixe a cabeça desta. Confirme a sua posição (ver ponto 1).
6 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta do acessório, aperte a porca de forma segura.

Nota:
- Não são necessários ajustes para o gancho da massa de pão.



problema
- A batedeira pára durante o funcionamento.

solução
- Se, por qualquer razão, houver um corte na alimentação para a batedeira e a máquina deixar de trabalhar, rode o interruptor da velocidade para a posição de desligado, espere alguns segundos e depois seleccione novamente a velocidade. A batedeira deve retomar o funcionamento de imediato.

limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.

corpo da batedeira, tampa da saída

- Limpe com um pano humedecido e depois com um seco.
- Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.

Taça, acessórios, protector contra salpicos

- Lave à mão e depois seque bem ou lave na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize uma escova metálica, palha-de-aço ou lixívia para limpar a taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário.
- Mantenha afastado do calor (bicos de fogão, fornos e microondas).

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

conozca su aparato de cocina de Kenwood

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes movibles y de los accesorios fijos.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando y mantenga a los niños fuera del alcance.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea ‘servicio’ en la página 48.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o las dos salidas al mismo tiempo
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 46.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, la tapa de la salida y el cable estén fijos antes de levantarlo.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

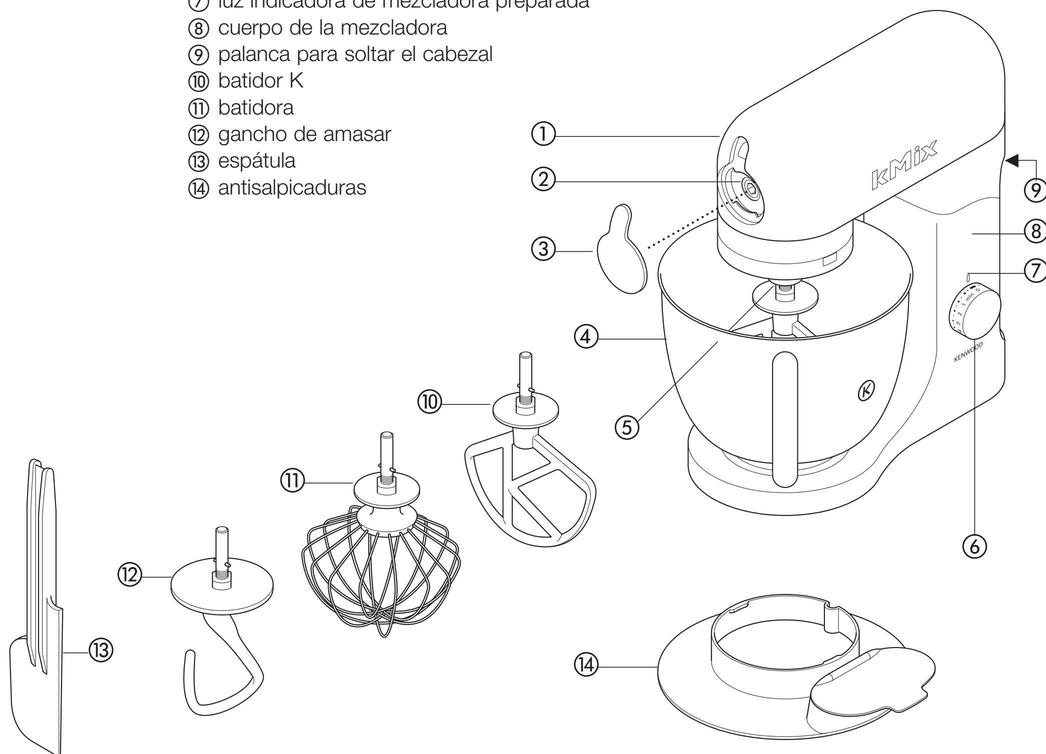
la **mezcladora**

antes de enchufar el aparato

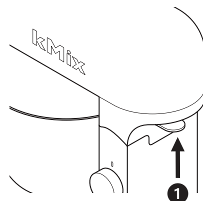
- Asegúrese de que el suministro de electricidad sea el mismo que el que se indica en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

conozca su aparato de cocina de Kenwood

① cabezal de la mezcladora
② salida del accesorio
③ tapa de la salida
④ bol
⑤ toma de los utensilios
⑥ botón de encendido/apagado (on/off) y de velocidad
⑦ luz indicadora de mezcladora preparada
⑧ cuerpo de la mezcladora
⑨ palanca para soltar el cabezal
⑩ batidor K
⑪ batidora
⑫ gancho de amasar
⑬ espátula
⑭ antisalpicaduras



la **mezcladora**

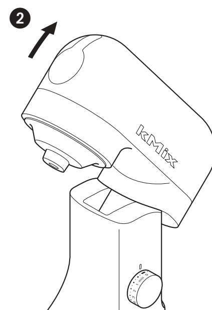


accesorios para mezclar ingredientes y algunos de sus usos

batidor ● Para hacer tartas, galletas, hojaldre, glaseados, rellenos, petisús y puré de patata.

batidora ● Para huevos, crema, rebozados, bizcochos sin mantequilla, merengues, tartas de queso, mousses y soufflés. No use el accesorio para montar con mezclas densas (por ej.: para batir mantequilla y azúcar), ya que podría estropearlo.

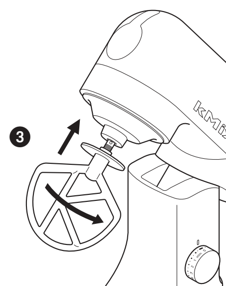
gancho de amasar ● Para mezclas con levadura.



uso de la mezcladora

1 Levante la palanca para soltar el cabezal en la parte de atrás del aparato ❶ y, al mismo tiempo, levante el cabezal hasta que quede bloqueado en posición levantada ❷ para insertar un utensilio
2 Empuje hacia arriba hasta que se pare, a continuación, gire ❸
3 Acople el bol a la base, ejerza presión en el mismo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo ❹.
4 Levante la palanca para soltar el cabezal en la parte de atrás del aparato y, al mismo tiempo, baje el cabezal de la mezcladora.
5 Enchufe el aparato a la toma de corriente, y la luz indicadora de mezcladora preparada se iluminará.
6 Conecte el aparato girando el botón de velocidad a la posición deseada.

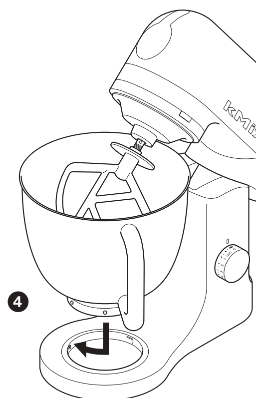
para quitar un instrumento
7 Gire y retire.



importante

- Si el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, la máquina se parará enseguida. Para volver a poner la mezcladora en marcha, baje el cabezal de la mezcladora, gire el botón de velocidades a la posición off (apagado), espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. La mezcladora debe reanudar el funcionamiento enseguida.
- Siempre que el cabezal de la mezcladora esté levantado, la luz indicadora de mezcladora preparada se apagará. Cuando el cabezal esté bajado, la luz se encenderá para indicar que la mezcladora ya se puede utilizar.

consejos
- Apague el aparato y limpie el bol con la espátula cuando sea necesario.
- Use la posición de batido lento ↻ para la incorporación lenta de ingredientes como, por ejemplo, para mezclar harina y fruta en las mezclas para pastel. Gire, simplemente, el botón hacia ↻. La mezcladora funcionará a 2½ revoluciones y, entonces, se apagará automáticamente. El mando se debe girar, entonces, hacia la posición off “O”. Repetir la operación, si es necesario.
- Para batir huevos, es mejor que estén a temperatura ambiente.



la **mezcladora**

- Antes de batir las claras de huevo, asegúrese de que no haya mantequilla ni yema de huevo en el accesorio para montar ni en el bol.
- Utilice ingredientes fríos para hacer hojaldre, a menos que se indique lo contrario en la receta.
- Al batir mantequilla y azúcar cuando haga mezclas para tartas, use siempre la mantequilla a temperatura ambiente o ablándela primero.
- Su mezcladora está equipada con una función de “arranque suave” para minimizar los derrames. Sin embargo, si la máquina se conecta con una mezcla pesada en el bol como, por ejemplo, masa de pan, es posible que note que a la mezcladora le cuesta unos segundos alcanzar la velocidad seleccionada.

puntos para hacer pan

importante
- Nunca sobrepase las capacidades máximas indicadas a continuación, ya que podría cargar demasiado el aparato.
- Para proteger la vida útil del aparato, déjelo siempre descansar 20 minutos entre cargas.
- Si oye que la máquina se ahoga, desconecte, retire la mitad de la masa y haga cada mitad por separado.
- Los ingredientes se mezclan mejor si se vierte el líquido en primer lugar.
- Pare el aparato cada cierto tiempo y retire la mezcla del gancho para la masa.
- La cantidad de líquido que requieren los distintos lotes de harina varía de forma considerable y lo pegajosa que sea la masa puede afectar de forma significativa a la carga a la que se somete al aparato. Se recomienda que observe el aparato cuando se esté mezclando la masa; la operación no deberá durar más de 5 minutos.

interruptor de velocidad

Las siguientes indicaciones son sólo orientativas y variarán dependiendo de la cantidad de masa que haya en el bol y de los ingredientes que se mezclen.

batidor
- **batir manteca y azúcar** empiece a velocidad mínima, “min”, e increméntela gradualmente hasta una velocidad más alta.
- **para batir huevos en mezclas batidas,** 4 - ‘max’.
- **para mezclar harina, fruta, etc.,** 1 o batido lento ⟳.
- **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece a velocidad mínima, “min”, e increméntela gradualmente hasta “max”.
- **para mezclar mantequilla con harina**, min - 2.

batidora
- Aumente gradualmente hasta “max”.

gancho de amasar
- Empiece en “min”, e incremente gradualmente a 1.

botón sensor de velocidad electrónico

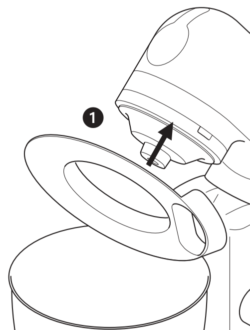
La mezcladora dispone de un botón sensor de velocidad electrónico diseñado para mantener la velocidad con distintas condiciones de carga, como al amasar masa de pan o al añadir huevos a un preparado para una tarta. Por lo tanto, es posible que perciba cierta variación en la velocidad durante la operación a medida que la mezcladora se adapta a la carga y a la velocidad seleccionada, lo cual es normal.

la **mezcladora**

capacidades máximas

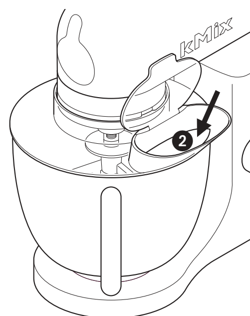
pasta quebradiza preparado para tartas de frutas masa para pan duro	680 g de harina
	mezcla total de 2,72 kg
	1,35 kg de harina
masa para pan blando	1,3 kg de harina
claras de huevo	12

para acoplar y usar la tapa antisalpicaduras



1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
2 Coloque el bol en la base.
3 Ponga el protector contra salpicaduras en la parte inferior de la cabeza mezcladora ❶ hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
4 Introduzca la herramienta que necesite.
5 Baje la mezcladora.
- Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada de la tapa antisalpicaduras ❷.
- No es necesario quitar la tapa anti saplicaduras para cambiar de herramienta.

6 Para quitar la tapa anti salpicaduras, levante la mezcladora y deslícela hacia abajo.



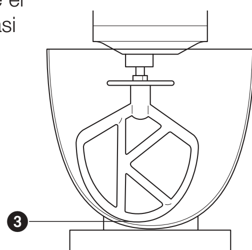
posibles problemas

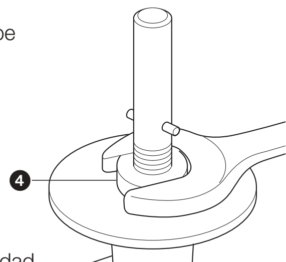
problema
- La batidora o el batidor K golpean la parte inferior del bol o no llegan a los ingredientes del fondo del bol.

solución
- Ajuste la altura del modo siguiente:

1 Con la mezcladora apagada, inserte el batidor o batidora y baje el cabezal de la mezcladora. Compruebe el espacio libre entre el utensilio y el fondo del bol ❸. Lo ideal sería que el utensilio casi tocara el fondo del bol.
2 Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y retire el utensilio.
3 Con una llave inglesa adecuada, afloje la tuerca lo bastante como para permitir el ajuste del eje ❹. Para bajar el utensilio hacia el fondo del bol, gire el eje del utensilio en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el batidor hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
4 Apriete la tuerca.
5 Acople el batidor a la mezcladora y baje el cabezal. Compruebe su posición (ver punto 1).
6 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete la tuerca de forma segura.

Nota:
- No es necesario ajustar el gancho de amasar.





problema
- La mezcladora se para durante el funcionamiento.

solución
- Si, por cualquier razón, se interrumpe el suministro de electricidad a la mezcladora y la máquina deja de funcionar, gire el botón de velocidades a la posición off (apagado), espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. La mezcladora debe reanudar el funcionamiento enseguida.

limpieza y mantenimiento

cuidado y limpieza

- Siempre antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo.

cuerpo de la mezcladora, tapa de la salida

- Límpielo con un paño húmedo y séquelo después.
- Nunca use abrasivos ni lo sumerja en agua.

bol, utensilios, antisalpicaduras

- Lávelos a mano y luego séquelos bien o lávelos en el lavavajillas.
- Nunca utilice un cepillo de alambre, lana de acero ni lejía para limpiar el bol de acero inoxidable. Utilice vinagre para quitar la cal.
- Manténgalo alejado del calor (cocinas, hornos, microondas).

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones

Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

lær din Kenwood køkkenmaskine at kende

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed

- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder, og hold børn væk fra den.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret (se ‘service’, side 54).
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Anvend aldrig uautoriserede dele eller begge kraftudtag på samme tid
- De maksimale mængder på side 52 må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær forsigtig når du løfter denne maskine, da den er tung. Kontroller at hovedet er låst fast og at skål, redskaber, dæksel til kraftudtag og ledning er fastgjorte, før maskinen løftes.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

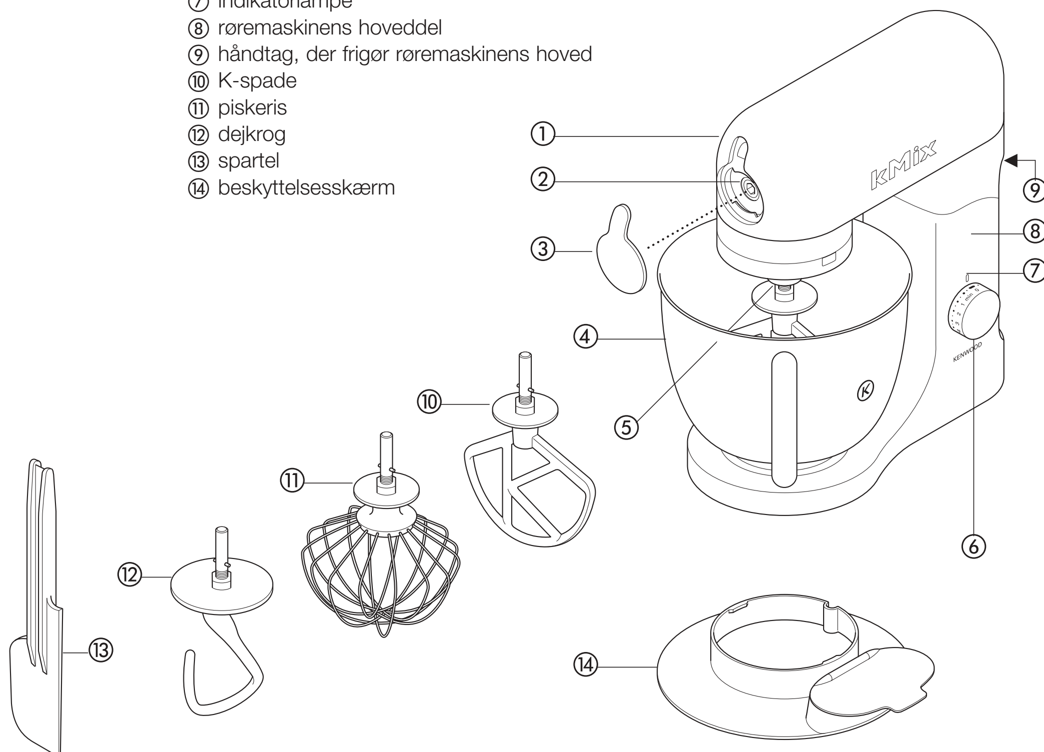
lær din Kenwood køkkenmaskine at kende

inden stikket sættes i stikkontakten

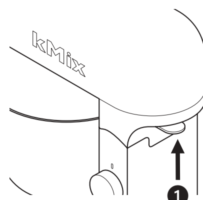
- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

kend din Kenwood køkkenmaskine

① røremaskinens hoved
② kraftudtag til redskaber
③ dæksel til kraftudtag
④ skål
⑤ redskabsfatning
⑥ tænd/sluk og hastighedskontakt
⑦ indikatorlampe
⑧ røremaskinens hoveddel
⑨ håndtag, der frigør røremaskinens hoved
⑩ K-spade
⑪ piskeris
⑫ dejkrog
⑬ spartel
⑭ beskyttelsesskærm



mixeren

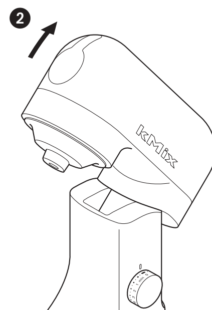


tilbehør til mixeren og nogle af deres anvendelser

K-spade ● Til at røre kagedej, småkagedej, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelser og kartoffelmos mv.

piskeris ● Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marengs, ostekage, mousse og soufflé. Piskeriset må ikke anvendes til tykkere deje (f.eks. til at røre fedtstof og sukker) - da det kan beskadige det.

dejkrog ● Til gærdeje.



sådan anvendes mixeren

1 Løft håndtaget, der frigiver røremaskinens hoved, bagerst på maskinen ❶ og løft samtidigt hovedet indtil det låses i den oprejste position ❷.

sådan isættes et redskab

2 Skub opad indtil redskabet stopper og drej derefter ❸.

3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret for at låse ❹.

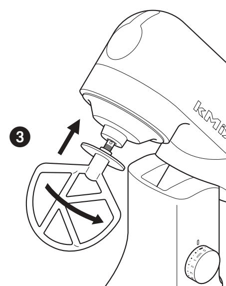
4 Løft håndtaget, der frigiver røremaskinens hoved, bagerst på maskinen samtidigt med at røremaskinens hoved sænkes.

5 Sæt ledningen i stikkontakten. Røremaskinens indikatorlampe, der viser at maskinen er funktionsklar, begynder at lyse.

6 Røremaskinen tændes ved at dreje hastighedskontakten til den ønskede indstilling.

Sådan fjernes et redskab;

7 Drej og fjern.

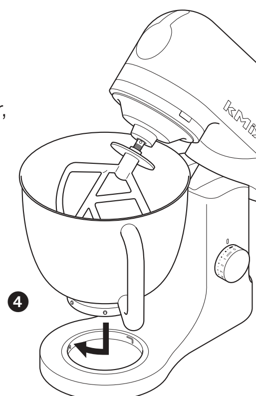


vigtigt

- Hvis røremaskinens hoved løfter sig, mens maskinen er i gang, vil maskinen øjeblikkeligt stoppe. For at genstarte maskinen, sænk hovedet, drej hastighedsknappen til sluk-positionen, vent et par sekunder og øg da hastigheden igen. Røremaskinen bør genoptage sin funktion øjeblikkeligt.
- Når røremaskinens hoved er i oprejst position, vil indikatorlampen slukke. Når hovedet er sænket vil lampen lyse, hvilket indikerer at røremaskinen er klar til brug.

tips

- Sluk for maskinen og skrab skålen med en dejskraber, når det er nødvendigt.
- Anvend folde-positionen ⟳ ved langsom blanding af ingredienser, som f.eks. iblanding af mel eller frugt i kageblandinger. Drej knappen til positionen ⟳. Røremaskinen vil arbejde i 2½ omgange og derefter automatisk stoppe. Knappen returneres derefter til 'O' sluk-positionen. Funktionen gentages efter behov.
- Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
- Inden der piskes æggehvider, skal du sørge for, at der ikke er noget fedtstof eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
- Når du laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.



mixeren

- Når der røres margarine og sukker til kagedeje, skal fedtstoffet altid have stuetemperatur eller blødgøres først.
- Din røremaskine er udstyret med en funktion til 'langsom start', der hjælper med at minimere spild. Hvis maskinen sættes i gang med en tung blanding i skålen, som f.eks. brøddej, vil du opleve, at det tager et par sekunder før røremaskinen opnår den ønskede hastighed.

tips om æltning af brød

vigtigt
- Nedenstående maksimale mængder må aldrig overskrides, da maskinen ellers kan blive overbelastet.
- Beskyt maskinens holdbarhed ved altid at lade maskinen hvile 20 minutter mellem hver anvendelse.
- Hvis du hører at maskinen anstrenges ved funktion, skal du slukke, fjerne halvdelen af dejen og røre halvdelene hver for sig.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommes i først.
- Stop maskinen med mellemrum og skrab dejen ned fra dejkrogen.
- Forskellige slags mel varierer betydeligt med hensyn til den mængde væske, der skal bruges, og dejens klæbrighed kan have en markant virkning på maskinens belastning. Det tilrådes, at du holder øje med maskinen, mens dejen æltes; dette arbejde bør ikke vare længere end 5 minutter.

hastighedskontakt

Disse er kun vejledende og vil variere afhængig af den mængde, der skal blandes.

K-spade
- **sammenrøring af fedt og sukker** start på 'min', og øg gradvist hastigheden.
- **piskning af æg til cremede blandinger:** 4 - 'maks'.
- **iblanding af mel, frugt mv.:** 1 eller folde-funktion ↻.
- **alt-i-en kager** start på 'min' og øg gradvist hastigheden til 'maks'.
- **blanding af fedtstof i mel:** min - 2.

piskeris
- Sæt gradvist hastigheden op til 'maks'.

dejkrog
- Start på 'min' og øg gradvist hastigheden til 1.

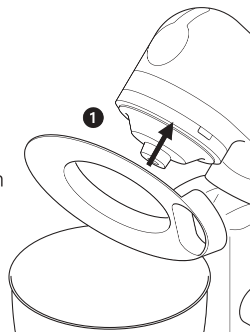
elektronisk hastighedssensorkontrol

Mixeren er udstyret med en elektronisk hastighedsføler, som er konstrueret til at opretholde hastigheden under forskellige belastningsforhold, som f.eks. når der æltes brøddej eller når der kommes æg i en kagedej. Der kan derfor høres en vis variation i hastigheden under arbejdet, efterhånden som maskinen indstiller sig til belastningen og den valgte hastighed – dette er normalt.

maksimale mængder

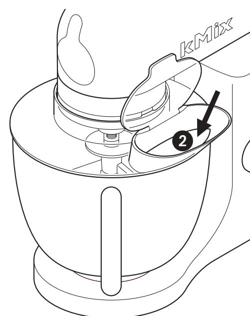
butterdej	680 g mel
frugtkagedej	2,72 kg samlet vægt
tyk gærdej	1,35 kg mel
blød gærdej	1,3 kg mel
æggehvider	12

sådan monteres og anvendes beskyttelsesskærm



1 Løft mixerhovedet til det låser.
2 Sæt skålen i fordybningen.
3 Skub stænkskærmen på undersiden af mixerhovedet ❶, indtil den sidder godt fast. Den hængslede del skal være placeret som vist.
4 Isæt det ønskede tilbehør.
5 Sænk mixerhovedet.
- Under blandingen kan ingredienserne hældes direkte ned i skålen vha. den hængslede del af stænkskærmen ❷.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.

6 Afmontér stænkskærmen ved at hæve mixerhovedet og skub den ned.



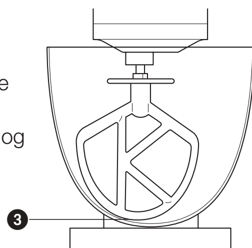
fejlfinding

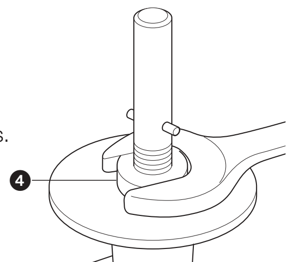
problem:
- Piskeriset eller K-spaden rammer bunden af skålen eller når ikke ned til ingredienserne i bunden af skålen.

løsning
- Tilbehørshøjden justeres på følgende måde:

1 Når røremaskinen er slukket isættes spade eller piskeris og røremaskinens hoved sænkes. Kontroller at der er luft mellem redskabet og bunden af skålen ❸. Redskabet bør næsten røre bunden af skålen.
2 Hvis mellemrummet skal justeres, løftes røremaskinens hoved og redskabet fjernes.
3 Ved at anvende en passende skruenøgle løsnes møtrikken tilstrækkeligt til at justering af akslen muliggøres ❹. For at sænke redskabet således at det kommer tættere på skålens bund drejes akslen mod urets retning. For at løfte redskabet væk fra skålens bund drejes akslen med urets retning.
4 Stram møtrikken.
5 Sæt redskabet i røremaskinen og sænk røremaskinens hoved. Kontroller dets position (se punkt 1).
6 Gentag trinene ovenfor efter behov indtil redskabet er på plads. Når dette er opnået strammes møtrikken.

Bemærk:
- Det er aldrig nødvendigt at justere dejkrogen.





problem
- Røremaskinen stopper under betjening.

løsning
- Hvis, af en eller anden årsag, strømmen tages fra røremaskinen og denne stopper, drejes hastighedsknappen til sluk-positionen, vent et par sekunder og øg da hastigheden igen. Røremaskinen bør genoptage sin funktion øjeblikkeligt.

rengøring og service

vedligeholdelse og rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.

Røremaskinens hoveddel, dæksel til kraftudtag

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Brug aldrig skurende midler og kom aldrig maskinen i vand.

skål, redskaber, beskyttelsesskærm

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis du har en skål af rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålbørste, ståluld eller blegemidler. Kalkmærker kan fjernes med eddike.
- Skålen må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation

Kontakt den butik hvor du oprindelig købte dit produkt.

lär känna din köksmaskin från Kenwood

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerheten

- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn, och håll barn på avstånd från den.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service', sid 60.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig ett tillbehör som inte är godkänt eller båda uttagen samtidigt
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet, se sid 58.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du lyfter apparaten eftersom den är tung Se till att huvudet är låst och att skålen, redskapen, uttagslocket och sladden sitter fast innan du lyfter den.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

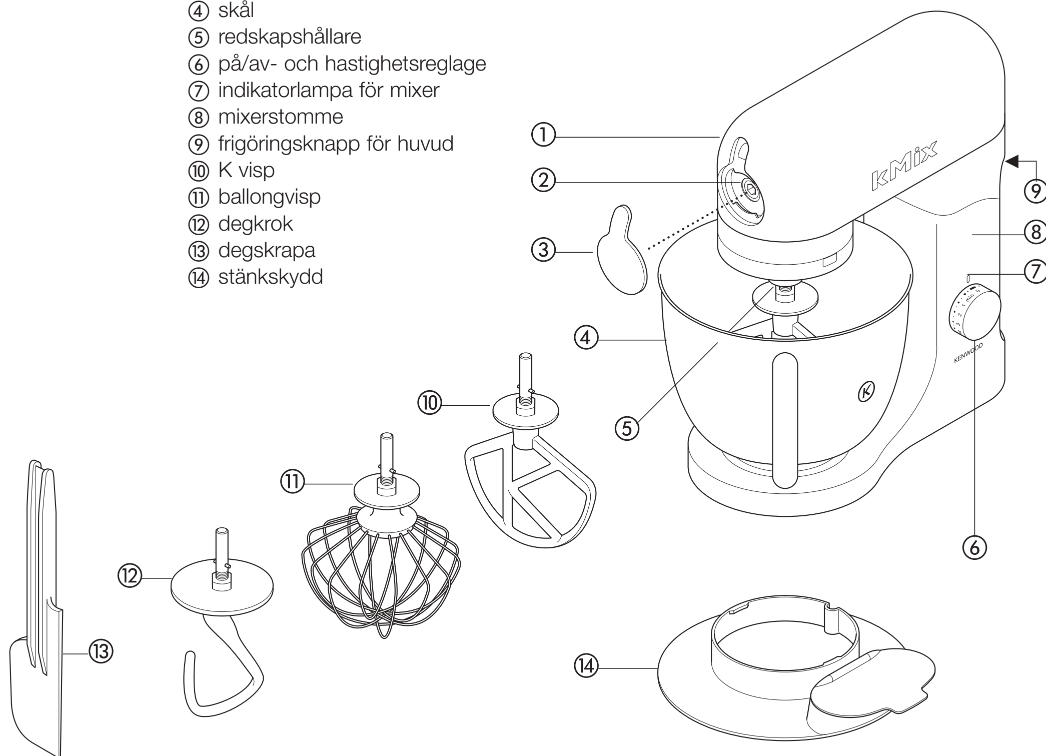
lär känna din köksmaskin från Kenwood

innan du sätter i kontakten

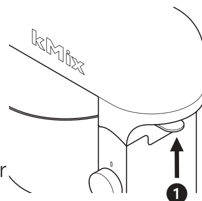
- Kontrollera att din eltyp stämmer med vad som anges på undersidan av maskinen.
- Maskinen uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

lär känna din köksmaskin från Kenwood

① mixerhuvud
② uttag för tillbehör
③ lock till uttag
④ skål
⑤ redskapshållare
⑥ på/av- och hastighetsreglage
⑦ indikatorlampa för mixer
⑧ mixerstomme
⑨ frigöringsknapp för huvud
⑩ K visp
⑪ ballongvisp
⑫ degkrok
⑬ degskrapa
⑭ stänkskydd



degblandaren



blandarverktygen och några användningsområden

- visp ● För att göra mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyr, petit-chouer och potatismos.
- ballongvisp ● För ägg, grädde, pannkakssmet, pösig sockerkaka, maräng, ostkaka, fromage, sufflé. Använd inte vispen för tyngre blandningar (t.ex. för att röra fett och socker). Då kan den skadas.
- degkrok ● För jäsdegar.

hur du använder din degblandare

1 Lyft frigöringsspaken för huvudet längst bak på apparaten ❶ samtidigt som du lyfter huvudet tills det låses i det höjda läget ❷.

sätta i ett redskap 2 Tryck uppåt tills det stannar och vrid sedan ❸.

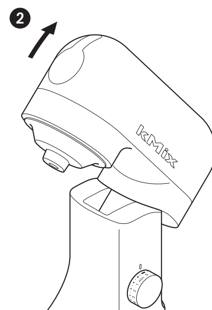
3 Ställ skålen på basen, tryck ner och vrid medurs så den låses fast ❹.

4 Lyft frigöringsspaken för huvudet längst bak på apparaten samtidigt som du sänker mixerhuvudet.

5 Anslut till nätuttaget. Indikatorlampan på mixern börjar lysa.

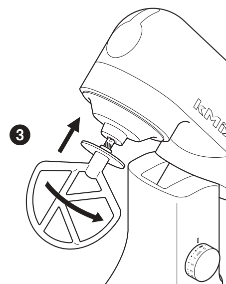
6 Slå på mixern genom att vrida hastighetsreglaget till önskad inställning.

ta bort ett redskap 7 Genom att vrida och ta bort.



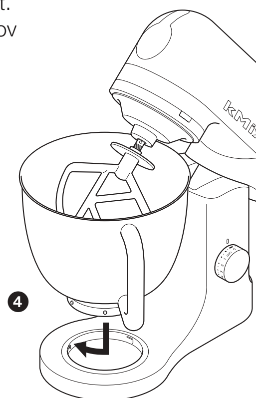
viktigt

- Om huvudet är upplyft under körning stannar apparaten direkt. Starta om den genom att sänka ned huvudet, ställa hastighetsreglaget i läge off, vänta ett par sekunder och därefter ställa in hastigheten igen. Nu ska apparaten direkt fungera igen.
- När mixerhuvudet är höjt släcks indikatorlampan för mixern. När huvudet är sänkt lyser lampan vilket indikerar att mixern är klar att användas.



tips

- Koppla av maskinen och skrapa skålen med en spatel om så behövs.
- Använd slingan ↻ för långsam blandning av ingredienser som t.ex. vid blandning av vetemjöl och frukt till kakmixer. Vrid helt enkelt reglaget till ↻. Mixern går 2½ varv och stannar sedan automatiskt. reglaget ska sedan återställas till läget av, 'O'. Upprepa efter behov
- Ägg går lättast att vispa om de är i rumstemperatur.
- Innan du vispar äggvitor måste du se till att vispen och skålen är helt fria från fett och äggula.
- Använd kalla ingredienser för pajdeg, såvida det inte står något annat i receptet.
- Om du ska röra fett och socker till kakdeg får fettet inte vara kylskåpskallt. Låt det stå framme eller värm det först.
- Mixern har en mjukstartsfunktion för att minimera spillet. Om maskinen slås på med en tung blandning i skålen, som t.ex. bröddeg, kan det hända att det tar några sekunder för mixern att nå vald hastighet.



att tänka på när du bakar bröd

viktigt
- Överskrid aldrig maxmängderna nedan - då överbelastar du maskinen.
- För att förlänga maskinens livslängd bör du alltid låta den stå i 20 minuter mellan arbetspassen.
- Om du hör att det är tungt för maskinen ska du stänga av, ta bort hälften av degen och köra de två delarna separat.
- Ingredienserna blandas bäst om du häller i vätskan först.
- Stanna maskinen då och då och skrapa ner blandningen från degkroken.
- Mjöl kan variera mycket beträffande hur stor mängd vätska som behövs. Hur kletig degen är kan göra stor skillnad på hur hårt maskinen belastas. Du bör därför hålla ett öga på maskinen medan degen blandas. Det tar normalt inte längre än 5 minuter.

hastighetsreglage

De här angivna hastigheterna är bara avsedda som vägledning. Mycket beror på mängden i skålen och på vad det är som blandas.

visp
- **vispa fett och socker** starta på 'min' och öka gradvis till en högre hastighet.
- **för att vispa ägg pösigt,** 4 – 'max'.
- **för att vika ner mjöl, russin etc,** 1 eller slinga.
- **allt i ett-kakor** starta på 'min' och öka gradvis till 'max'.
- **blanda in fett i mjöl,** min – 2.

ballongvisp
- Öka gradvis till 'max'.

degkrok
- Starta på 'min' och öka gradvis till 1.

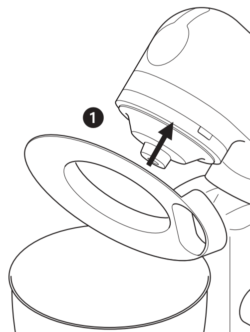
elektronisk hastighetssensor

Degblandaren har en elektronisk hastighetssensor för att samma hastighet ska upprätthållas under olika belastningsförhållanden, t.ex. när du knådar deg eller tillsätter ägg till kakdeg. Ibland kan det höras hur varvtalet varierar under användningen när maskinen anpassar sig till belastningen och den inställda hastigheten. Det är fullt normalt.

maxmängder

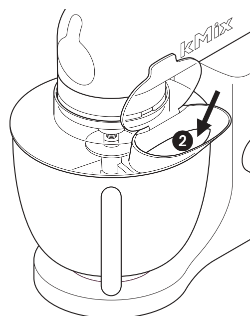
pajdeg	680g mjöl
tung kaka	2,72 kg sammanlagt
tung jäsdeg	1,35 kg mjöl
lätt jäsdeg	1,3 kg mjöl
äggvitor	12

montering och användning av stänkskyddet



1 Fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
2 Sätt skålen på basen.
3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av blandarhuvudet ❶ så det kommer på plats ordentligt. Gångjärnsdelen ska sitta som visas på bilden.
4 För in önskat verktyg.
5 Sänk blandarhuvudet.
- Under bearbetningen kan ingredienser tillsättas genom den gångjärnsförsedda delen av stänkskyddet ❷.
- Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.

6 Ta bort stänkskyddet genom att höja blandarhuvudet och skjuta ner skyddet.



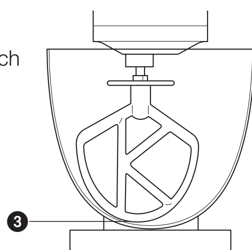
felsökning

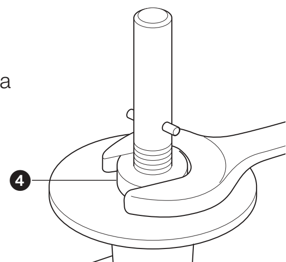
problem
- Vispen eller K-spaden slår mot skålens botten eller når inte ner till ingredienserna på botten av skålen.

lösning
- Justera höjden. Så här gör du:

1 Sätt i vispen eller ballongvispen och sänk mixerhuvudet när mixern är avstängd. Kontrollera utrymmet mellan redskapet och skålens botten ❸. Det bästa är om redskapet nästan vidrör skålens botten.
2 Om utrymmet behöver justeras höjer du mixerhuvudet och tar bort redskapet.
3 Lossa muttern med en lämplig skruvnyckel tillräckligt mycket för att skaftet ska kunna justeras ❹. Vrid redskapsskaftet moturs för att sänka redskapet närmare mot skålens botten. Vrid redskapsskaftet medurs för att höja redskapet bort från skålens botten.
4 Dra åt muttern.
5 Sätt fast redskapet i mixern och sänk mixerhuvudet. Kontrollera dess position (se punkt 1).
6 Upprepa ovanstående steg efter behov tills redskapet sitter ordentligt. Dra åt muttern helt när detta har uppnåtts.

Obs!
- Degkroken behöver inte justeras.





problem
- Mixern stannar under användningen.

lösning
- Om det blir avbrott i strömförsörjningen till apparaten och den stannar, ställer du hastighetsreglaget i läge off, väntar ett par sekunder och ställer in hastigheten på nytt. Nu ska apparaten direkt fungera igen.

rengöring och service

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du gör ren den.

mixerstomme, uttagslock
- Torka av med en fuktig trasa och torka efter med en torr.
- Använd aldrig skurmedel och doppa inte maskinen i vatten.

skålar, redskap, stänkskydd
- Diska för hand och torka noga, eller maskindiska.
- Använd aldrig trådborste, stålull eller blekmedel för att göra ren den rostfria skålen. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- Håll borta från värme (spishäll, ugn, mikrougn).

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer

Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

bli kjent med Kenwood kjøkkenmaskinen

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

sikkerhetsregler

- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Gå aldri fra maksinen mens den er igang, og hold barn vekk fra den.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se ‘Service’ side 66.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Ikke la strømdelen, ledingen eller støpselet bli våte.
- Du må aldri bruke uautorisert tilbehør eller begge uttakene samtidig
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 64 må aldri overstiges.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når du løfter det tunge apparatet. Sørg for at mikserhodet er låst og at bollen, redskapen, uttaksdekselet og ledningen er sikret før du løfter.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

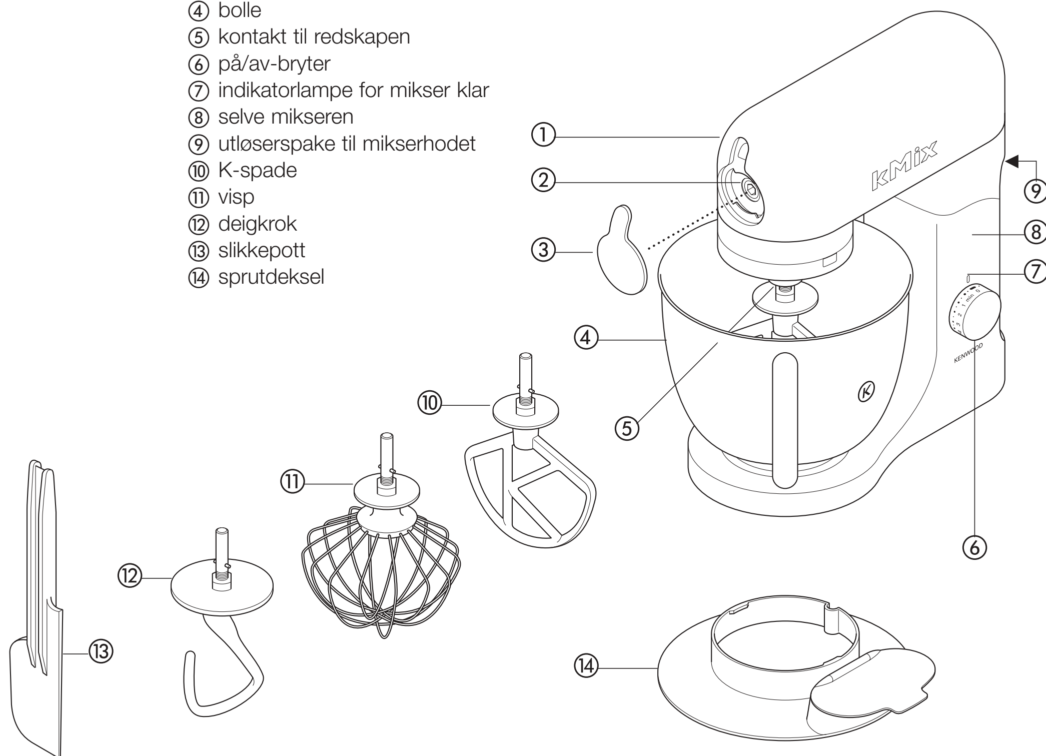
bli kjent med Kenwood kjøkkenmaskinen

før du setter i støpselet

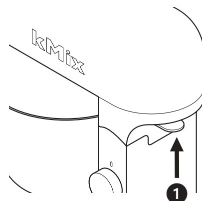
- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av maskinen.
- Maskinen oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336/EEC.

bli kjent med Kenwood kjøkkenmaskinen

① mikserhode
② uttak til tilbehør
③ uttaksdeksel
④ bolle
⑤ kontakt til redskapen
⑥ på/av-bryter
⑦ indikatorlampe for mikser klar
⑧ selve mikseren
⑨ utløserspake til mikserhodet
⑩ K-spade
⑪ visp
⑫ deigkrok
⑬ slikkepott
⑭ sprutdeksel



mikseren

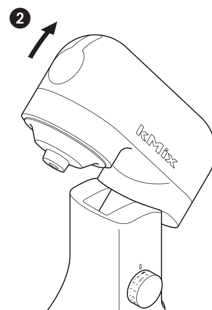


blanderedskapen og noe av det du kan bruke dem til

spade ● Til å lage kaker, småkaker, paideig, glasur, kakefyll, vannbakkels og potetmos.

visp ● Til egg, fløte, rører, sukkerbrød, marengs, ostekaker, fromasj, suffleer. Ikke bruk vispen til tykke blandinger (for eksempel røre smør og sukker hvitt) – du kan skade den.

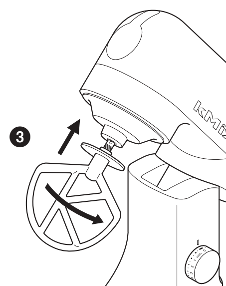
deigkrok ● Til gjærdeig.



slik bruker du maskinen

1 Løft mikserhodets utløserspake bak på apparatet ❶ og løft samtidig hodet til det låses i hevet posisjon ❷ slik setter du i redskap.
2 Skyv opp til det stanser, og vri ❸.
3 Sett bollen på understellet, trykk ned og vri med klokken for å låse ❹.
4 Løft mikserhodets utløserspake bak på apparatet og senk samtidig mikserhodet.
5 Sett støpselet i kontakten. Indikatorlampen som viser at mikseren er klar, gløder.
6 Slå på ved å vri hastighetsbryteren til ønsket innstilling.

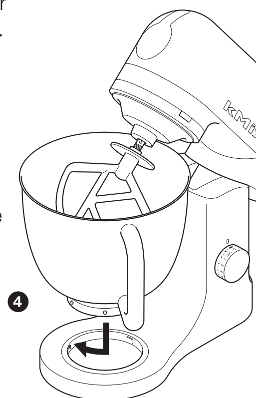
slik fjerner du redskap 7 Vri og fjern.



viktig

- Hvis mikserhodet heves når maskinen går, vil maskinen stanse umiddelbart. Mikseren startes igjen ved å senke mikserhodet, slå hastighetsbryteren av, vente noen få sekunder og deretter velge hastighet på nytt. Mikseren skal begynne å gå igjen umiddelbart.
- Når mikserhodet er hevet slukkes indikatorlampen som viser at apparatet er klart. Når hodet er senket gløder lampen og angir at mikseren er klar til bruk.

tips ● Slå av og skrap bollen med slikkepott etter behov.
- Bruk vende-posisjonen ⟲ til forsiktig blanding av ingredienser som f.eks. når du vender mel og frukt i kakedeiger. Vri ganske enkelt bryteren til ⟲. Mikseren går i 2½ omdreininger og stanser deretter automatisk. Kontrollen skal deretter slås tilbake til "O"-posisjonen. Gjenta etter behov.
- Det er best å vispe egg som har romtemperatur.
- Før du visper eggehviter må du passé på at det ikke finnes fett eller eggeplomme på vispen eller i bollen.
- Bruk kalde ingredienser til paideig, med mindre oppskriften sier noe annet.
- Når du rører smør og sukker hvitt til kakedeig, skal du alltid bruke smør med romtemperatur, eller mykne det først.
- Mikseren er utstyrt med en "myk start"-funksjon for å minimere søl. Men hvis apparatet slås på med en tung deig i bollen, f.eks. brøddeig, merker du kanskje at det tar noen sekunder før mikseren når valgt hastighet.



mikseren

tips til brødbaking

viktig
- Ikke overgå maksimumskapasitetene nedenfor - maskinen vil overbelastes.
- For at maskinen skal ha lang levetid, skal du alltid la den hvile i 20 minutter mellom hver deig.
- Hvis du hører at apparatet går tregt skal du slå det av, ta ut halvparten av deigen og kjøre hver halvdel for seg.
- Ingrediensene blandes best dersom du har i væsken først.
- Stans maskinen med jevne mellomrom og skrap blandingen av eltekroken.
- Forskjellige melpartier varierer betraktelig mht. nødvendig væskemengde, og hvor klissete deigen er kan påvirke belastningen på maskinen. Vi anbefaler at du følger med maskinen mens deigen eltes. Operasjonen burde ikke ta lengre enn fem minutter.

hastighetsbryter

Dette er kun en veiledning, og varierer avhengig av mengde deig i bollen, og ingrediensene som blandes.

spade
- **røre smør og sukker** hvitt start på "min" og øk gradvis til høyere hastighet.
- **røre egg inn i sukker/smørblandinger** 4 – "max".
- **skjære inn mel, frukt osv**. 1 eller vend
- **alt-i-ett-kaker** start på "min", og øk gradvis til "max".
- **smuldre smør i mel** min - 2.

visp
- Øk gradvis til "max".

deigkrok
- Start på "min", og øk gradvis til 1.

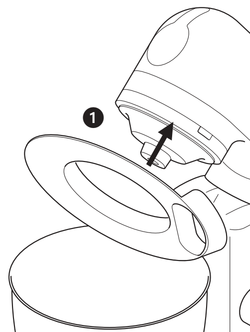
elektronisk hastighetskontroll

Kjøkkenmaskinen er utstyrt med en elektronisk hastighetssensor som er ment å opprettholde hastigheten ved forskjellige belastingsforhold, for eksempel når du elter brøddeig eller når du setter egg til kakedeig. Du hører derfor kanskje litt variasjon i hastigheten når mikseren går, da mikseren innstiller seg på belastning og valgt hastighet – detter er normalt.

maksimumskapasiteter

butterdeig	680g mel
deig til fruktkake	2,72 kg total blanding
fast brøddeig	1,35 kg mel
løs brøddeig	1,3 kg mel
eggehviter	12

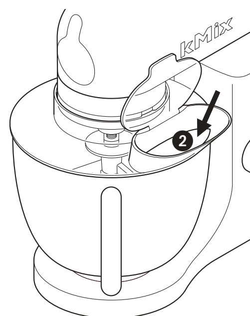
tilpasse og bruke sprutekanten



1. Løft mikserhodet til det låser seg.
2. Sett bollen på plass.
3. Skyv kantringen under mikserens hode ❶ til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
4. Sett i ønsket redskap.
5. Senk mikserhodet.

- Under miksingen kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av sprutdekselet ❷.
- Det er ikke nødvendig å ta av sprutdekselet for å bytte redskap.

6. Løft mikserhodet og ta av sprutdekselet ved å skyve det ned.



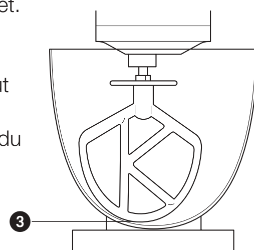
løsning på problemer

problem

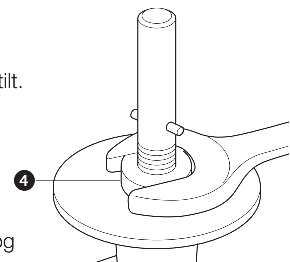
- Vispen eller K-røreren slår mot bunnen av bollen, eller når ikke de ingrediensene som er i bunnen av bollen.

løsning
- Juster høyden slik:

1. Med mikseren slått av setter du vispen i og senker mikserhodet. Sjekk klareringen mellom redskapen og bunnen av bollen ❸. Redskapen skal ideelt nesten berøre bunnen av bollen.
2. Hvis klareringen må justeres skal du heve mikserhodet og ta ut redskapen.
3. Bruk en egnet skrunøkkel og løsne mutteren tilstrekkelig til at du kan justere akselen ❹. Senk redskapen nærmere bunnen av bollen, vri skaftet på redskapen mot klokken. Hvis du vil heve redskapen bort fra bunnen av bollen skal du vi skaftet med klokken.
4. Stramme mutteren.
5. Sett redskapen på mikseren og senk mikserhodet. Sjekk posisjonen (se punkt 1).
6. Gjenta trinnene ovenfor etter behov til redskapen er riktig innstilt. Når dette er oppnådd skal du stramme mutteren godt.



Merk:
- Det er ikke nødvendig å justere deigkroken.



problem

- Mikseren stanser under arbeid.

løsning
- Hvis strømmen til mikseren av en eller annen grunn avbrytes og maskinen stanser, skal du vri hastighetsbryteren til av-posisjonen, vente noen få sekunder og så velge hastighet på nytt. Mikseren skal begynne å gå igjen umiddelbart.

rengjøring og service

stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.

selve mikseren, uttaksdeksel
- Tørk av med en fuktig klut, og tørk.
- Du må ikke bruke skuremidler, eller legge motordelen i vann.

bolle, redskap, sprutdeksel
- Vaskes for hånd og tørkes godt, eller vaskes i oppvaskmaskin.
- Du må ikke bruke stålbørste, stålull eller klor til å rengjøre stålbollen. Bruk eddik til å fjerne eventuell kalkavleiring.
- Hold maskinen unna varme (komfyrer, ovner, mikrobølgeovner).

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med å:
- bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner

kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

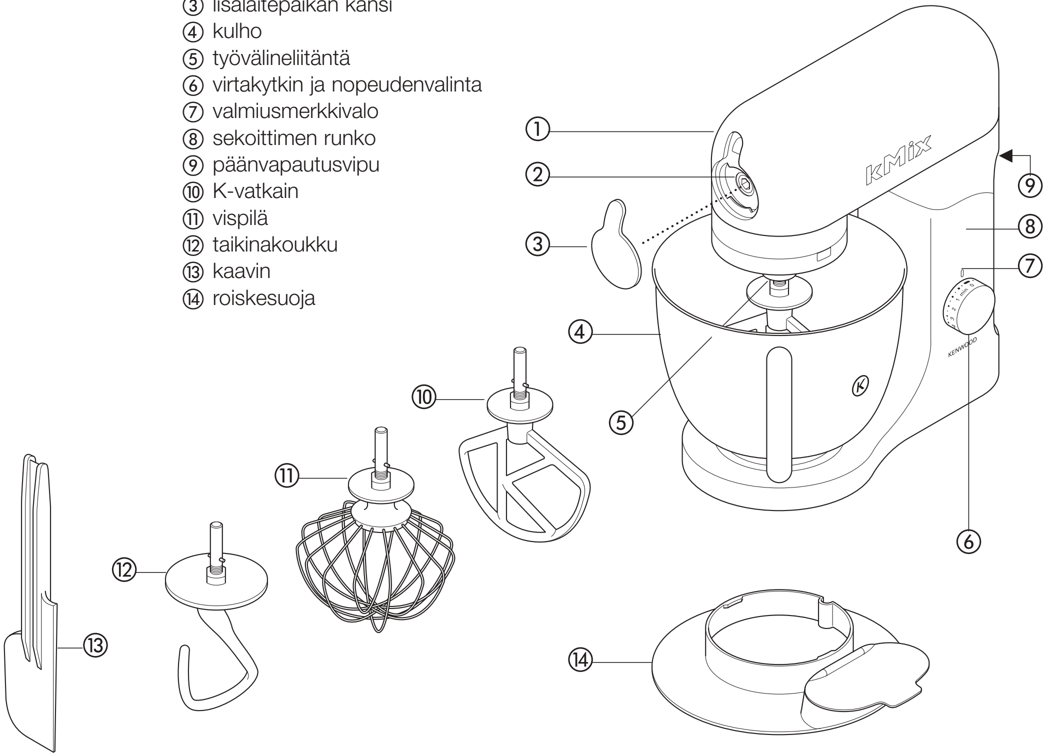
- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä konetta koskaan ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähettyville.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto' sivulla 72.
- Älä anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Käytä vain tämän laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja molempia aukkoja samanaikaisesti.
- Älä koskaan ylikuormita konetta suositeltua suuremmalla määrällä aineksia kerrallaan sivu 70.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kulho, työvälineet, aukon kansi ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

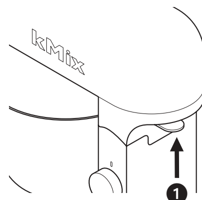
- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

① sekoitinpää
② paikka lisälaitetta varten
③ lisälaitepaikan kansi
④ kulho
⑤ työvälineliitäntä
⑥ virtakytkin ja nopeudenvalinta
⑦ valmiusmerkkivalo
⑧ sekoittimen runko
⑨ päänvapautusvipu
⑩ K-vatkain
⑪ vispilä
⑫ taikinakoukku
⑬ kaavin
⑭ roiskesuoja



vatkain

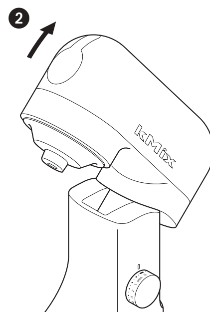


sekoitusvälineet ja niiden käyttö

vatkain ● Kakkujen, pikkuleipien, murotaikinoiden, sokerikuorrutusten, täytteiden, tuulihattujen ja perunasoseen valmistukseen.

vispilä ● Munien, kerman, lettutaikinan, sokerikakkujen, marenkien, juustokakkujen, jälkiruokavaahtojen ja kohokkaiden vatkaamiseen. Älä käytä vispilää raskaiden taikinoiden valmistukseen (esim. voin ja sokerin vaahdottamiseen) – se voi vaurioitua.

taikinakoukku ● Hiivataikinoiden valmistukseen.



vatkaimen käyttö

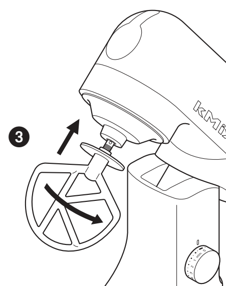
1 Voit nostamalla laitteen takana olevaa päänvapautusvipua ❶ ja nostamalla samanaikaisesti päätä, kunnes se lukittuu yläasentoonsa ❷.

asettaa työkalun paikoilleen

2 Työnnä työvälinettä ylöspäin, kunnes se pysähtyy. Käännä ❸.
3 Aseta kulho alustalle, paina alaspäin ja lukitse kääntämällä myötäpäivään ❹.
4 Nosta laitteen takana olevaa päänvapautusvipua ja laske sekoittimen päätä alaspäin.
5 Työnnä pistoke pistorasiaan. Sekoittimen valmiusmerkkivalo syttyy.
6 Käynnistä laite kääntämällä nopeudenvalitsin haluamaasi asentoon.

työvälineen irrottaminen

7 Käännä ja poista.

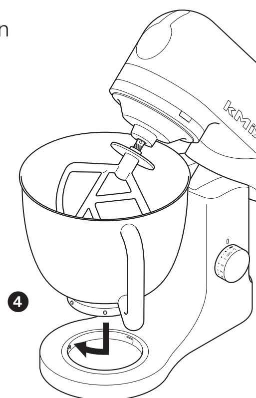


tärkeää

- Jos pää nostetaan käytön aikana, laite pysähtyy heti. Voit käynnistää laitteen uudelleen laskemalla pään alas, siirtämällä nopeudensäätimen pois-asentoon, odottamalla muutaman sekunnin ja valitsemalla nopeuden uudelleen. Laite käynnistyy heti uudelleen.
- Kun sekoittimen pää on nostettu ylös, valmiusmerkkivalo sammuu. Valo syttyy taas valmiustilan merkiksi, kun pää lasketaan alas.

vihjeitä

- Kytke tarvittaessa laite pois päältä ja kaavi kulho kaapimella.
- Käytä asentoa ⟳ lisätessäsi hitaasti aineosia, esimerkiksi sekoittaessasi kakkutaikinoihin jauhoja tai hedelmiä. Käännä kytkin asentoon ⟳. Sekoitin pyörii 2,5 kierrosta ja pysähtyy. Palauta säädin O-asentoon. Toista tarvittaessa.
- Huoneenlämpöiset kananmunat vatkautuvat parhaiten.
- Varmista ennen munanvalkuaisten vatkaamista että, kulhossa tai vispilässä ei ole rasvaa tai munankeltuaista.
- Käytä murotaikinaan kylmiä aineksia, ellei ohjeessa mainita toisin.
- Kun vaahdotat rasvaa ja sokeria kakkutaikinaa varten, käytä aina huoneenlämpöistä rasvaa tai pehmitä se ensin.
- Sekoittimessa on hidaskäynnistystoiminto roiskumisen vähentämiseksi. Jos kulhossa on paksua seosta, kuten leipätaikinaa, valitun nopeuden saavuttaminen voi kestää hetken ajan.



vatkain

leipätaikinaa valmistettaessa

tärkeää
- Älä koskaan ylitä alla olevia enimmäismääriä, muuten kone ylikuormittuu.
- Anna koneen aina seisoa 20 minuuttia taikinaerien välillä, jotta kone kestäisi pitkään käytössä.
- Jos sekoittaminen muuttuu työlääksi, katkaise virta, poista puolet taikinasta ja vaivaa taikinanpuolikkaat erikseen.
- Ainekset sekoittuvat parhaiten, jos neste laitetaan ensin.
- Pysäytä kone ajoittain ja kaavi taikina pois taikinakoukusta.
- Eri jauhoerien vaatima nestemäärä vaihtelee huomattavasti ja taikinan tahmeus voi vaikuttaa merkittävästi koneen kuormitukseen. Tarkkaile
  konetta taikinan vaivauksen aikana; toiminnon ei tulisi kestää 5 minuuttia kauempaa.

nopeudenvalitsin

Nopeudet ovat ohjeellisia ja vaihtelevat taikinamäärän ja sekoitettavien ainesten mukaan.

vatkain
- **vaahdottaessasi rasvaa ja sokeria** aloita hitaalla nopeudella ja lisää nopeutta vähitellen.
- **munien vatkaaminen vaahdoksi:** 4 - suurin
- **jauhojen, hedelmien tms. lisääminen taikinaan:** 1 eli
- **vaahdottaessasi sokerikakkutaikinaa** aloita hitaalla nopeudella ja lisää nopeutta vähitellen.
- **rasvan ja jauhojen sekoittaminen:** pieni - 2.

vispilä
- Lisää vähitellen nopeudelle suuri.

taikinakoukut
- Aloita hitaalla nopeudella ja lisää vähitellen nopeudelle 1.

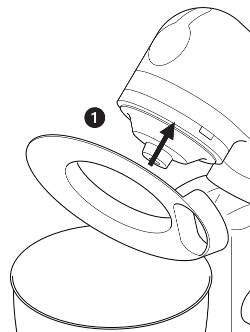
elektroninen nopeudentunnistin

Vatkaimessa on elektroninen nopeudentunnistin, joka ylläpitää nopeutta erilaisissa kuormituksissa, kuten leipätaikinaa alustettaessa tai munia lisättäessä kakkutaikinaan. Koneen nopeudessa voi kuulua vaihtelua toiminnan aikana, kun vatkain asettuu oikealle nopeudelle kuormituksen mukaan – tämä on normaalia.

enimmäismäärät

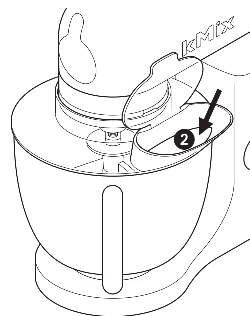
murotaikina	680 g jauhoja
hedelmäkak-kutaikina	2,72 kg koko taikina
kiinteä leipätaikina	1,35 kg jauhoja
löysä leipätaikina	1,3 kg jauhoja
munanvalkuaiset	12

roiskesuojan asennus ja käyttö



1 Nosta kiinnitysvartta, kunnes se lukkiutuu.
2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
3 Työnnä roiskesuoja kiinnitysvarren ❶ alapuolelle tukevasti paikalleen. Saranallinen osa tulee sijoittaa kuvan mukaisesti.
4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
5 Laske kiinnitysvarsi alas.
- Sekoituksen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan saranallisen osan kautta ❷.
- Roiskesuojaa ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.

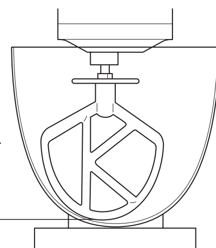
6 Roiskesuoja irrotetaan nostamalla sekoitinvarsi ja työntämällä roiskesuoja alas.



ongelmia - miten toimia

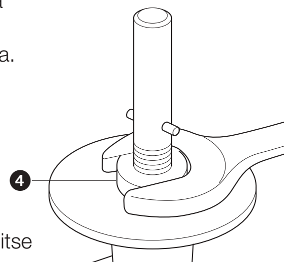
ongelma
- Vispilä tai K-vatkain koskettaa kulhon pohjaa tai ei ylety kulhon pohjalla oleviin aineksiin.

vastaus
- säädä korkeutta. Ohjeet alla:



1 Kun virta on katkaistu, aseta vatkain tai vispilä paikoilleen ja laske sekoituspää alas. Tarkista työvälineen ja kulhon pohjan välinen etäisyys ❸. Työvälineen tulisi lähes koskettaa kulhon pohjaa.
2 Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline.
3 Löysennä mutteria sopivan mutteriavaimen avulla, jotta voit säätää vartta ❹. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä vartta vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä vartta myötäpäivään.
4 Kiristä mutteri.
5 Aseta sekoittimeen työväline ja laske sekoituspää alas. Tarkista sijainti (katso kohta 1).
6 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

Huomio:
- Taikinakoukkuja ei tarvitse säätää.



ongelma

vastaus
- Sekoitin pysähtyy käytön aikana.
- Jos virransyöttö laitteeseen keskeytyy ja laite pysähtyy, siirrä nopeudensäädin pois-asentoon, odota muutama sekunti ja valitse nopeus uudelleen.. Laite käynnistyy heti uudelleen.

perushuolto

perushuolto

- Kytke virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

sekoittimen runko, lisälaitepaikan kansi

- Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan käytä hankaavia välineitä tai upota laitetta veteen.

kulhot, työvälineet, roiskesuoja

- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä koskaan käytä teräsharjaa, teräsvillaa tai valkaisuainetta ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon puhdistukseen. Poista kalkkikivi etikalla.
- Älä pidä kuumassa paikassa (lieden päällä, uunissa, mikroaaltouunissa).

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai KenwoodIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,

ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

Kenwood mutfak aygıtının parçaları

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.

güvenlik önlemleri

- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken , kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatımlardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygıtın başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda 79. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaysız uzatma veya her iki prizi aynı anda asla kullanmayın.
- 77. sayfada belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların,dış kapağın ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

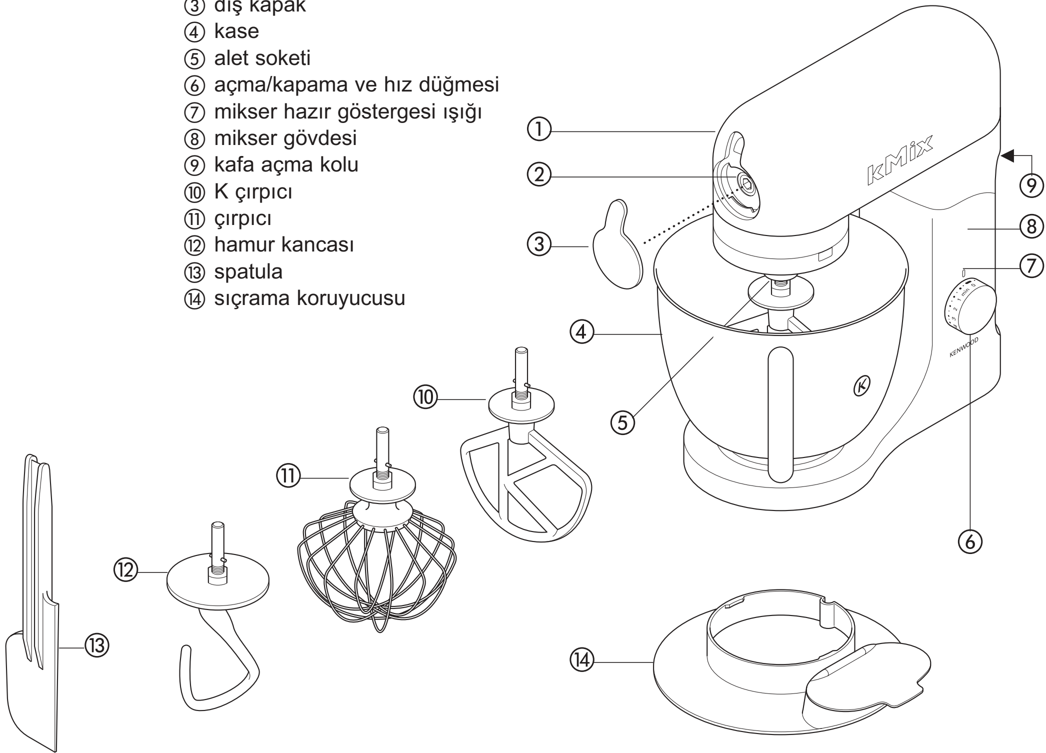
Kenwood mutfak aygıtının parçaları

elektrik akımına bağlanması

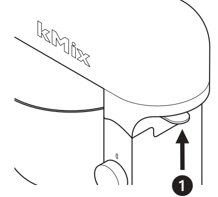
- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

Kenwood mutfak aygıtının parçaları

① mikser kafası
② ek çıkışı
③ dış kapak
④ kase
⑤ alet soketi
⑥ açma/kapama ve hız düğmesi
⑦ mikser hazır göstergesi ışığı
⑧ mikser gövdesi
⑨ kafa açma kolu
⑩ K çırpıcı
⑪ çırpıcı
⑫ hamur kancası
⑬ spatula
⑭ sıçrama koruyucusu



karıştırıcı

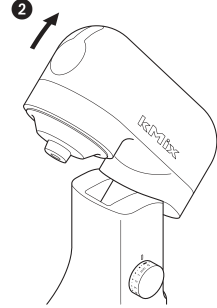


karıştırıcı parçaları ve bazı kullanım alanları

K çırpıcı ● Kek, bisküvi, çörek, krema dolma içi, pasta ve patates ezmesi yapmak için kullanılır.

çırpıcı ● Yumurta, krema, sulu hamur, yağsız pandispanya, kremalı pasta, peynirli kek, dövme krema ve sufle yapmak için kullanılır. Çırpma çarkında ağır içerikleri çırpmayınız (örneğin yoğun krema ve şeker gibi). Aksi takdirde aygıta hasar verebilirsiniz.

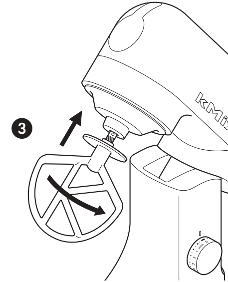
hamur kancası ● Mayalı içerikleri karıştırmak için kullanılır.



karıştırıcının kullanımı

1 Cihazın arkasındaki kafa açma kolunu kaldırın ❶ ve aynı anda bir alet yerleştirmek için yükselme pozisyonunda ❷ kilitleninceye kadar kafayı kaldırın
2 Durana kadar itin sonra çevirin ❸.
3 Çanağı aygıtın tabanına takınız. Aşağı doğru bastırarak kilitlenmesi için sağa çeviriniz ❹.
4 Cihazın arkasındaki kafa açma kolunu kaldırın ve aynı anda mikser kafasını alçaltın.
5 Fişi prize takın ve mikser hazır göstergesi yanacaktır.
6 Hız anahtarını istenilen ayara çevirerek açın.

alet çıkarmak için 7 Çevirin ve çıkarın.

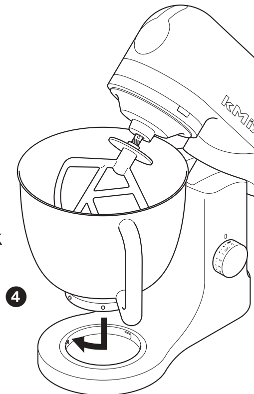


önemli

● Eğer mikser kafası çalışma sırasında kalkarsa makine hemen durur. Mikseri tekrar çalıştırmak için mikser kafasını alçaltın, hız anahtarını off pozisyonuna getirin, birkaç saniye bekleyin ve sonra hızı tekrar seçin. Mikser çalışmaya hemen kaldığı yerden başlamalı.
● Mikser kafası ne zaman yükselirse mikser hazır göstergesi o zaman yanacaktır. Kafa alçaltıldığında ışık, mikserin kullanıma hazır olduğunu belirterek yanacaktır.

yararlı bilgiler ● Aygıtın çalışmasını durdurunuz ve gerekirse çanağı bir spatula ile kazıyınız.

● Kek karışımlarının içine un ve meyve gibi malzemeleri yavaşça karıştırırken ekleme pozisyonunu ↻ kullanın. Anahtarı kolayca ↻ e çevirin. Mikser 2 devirde çalışacaktır ve sonra otomatik olarak duracaktır. Kontrol daha sonra kapalı ‘O’ pozisyona dönmelidir. Gerekirse tekrarlayın.
● Yumurtaların oda ısısında çırpılması daha iyi sonuç verir.
● Yumurta akını çırpmadan önce çırpma çarkında ya da çanakta donmuş yağ ya da yumurta sarısı olmadığından emin olunuz.
● Verilen tarifte kesin bir kullanım yönergesi yoksa, çörek yapmak için soğuk içerikler kullanınız.



karıştırıcı

- Kek karışımları için yoğun krema ve şeker kullanılıyorsa, önce yoğun kremayı oda ısısında eritiniz.
- Mikserinizde, dökülmeleri en aza indirgemek için ‘yumuşak başlama’ özelliği vardır. Ancak, eğer makine kasenin içinde ekmek hamuru gibi ağır bir karışım varken çalıştırılırsa mikserin seçilen hıza erişmesinin birkaç dakika alacağını aklınızda bulundurun.

ekmek yapma

önemli bilgiler
- Aşağıda verilen azami miktarları aşmayınız. Aygıtı aşırı yüklemeyiniz.
- Makineden ses geldiğini duyarsanız, kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.
- Karıştırıcı kafasının bazı devinimleri normaldir. Aygıt zorlanıyorsa, aygıtın çalışmasını durdurunuz ve hamurun yarısını alınız. Her iki parça hamuru ayrı ayrı yoğurunuz.
- Önce sıvı içerikleri karıştırmak daha iyi sonuç verir.
- Aygıtı ara sıra durdurunuz ve yoğurma kancasını kazıyarak temizleyiniz.
- Değişik türdeki unların gereksinim duyduğu sıvı miktarları değişiktir. Hamurun yapışkanlığı aygıta olan yükü etkiler. Hamur yoğururken aygıtın denetim altında tutulmasını öneririz. Yoğurma işlemi 5 dakikadan fazla sörmez.

hız düğmesi

Önerilen hızlar yalnızca yönlendirme içindir. Hız, çanakta karıştırılacak içeriklerin miktarına ve karıştırılan içeriklerin niteliğine bağlı olarak değişir.

K çırpıcı
- **yağ ve şeker** kremalaştırma “en yavaşta” başlar gittikçe hızlanır.
- **Yumurtaları kremalı içeriklere çırpmak** için 4 – ‘maksimum’ hızları kullanınız.
- **Un, meyve ve vbg. içerikleri karışıma katmak** için 1 veya ekleme ↻ hızları seçiniz.
- **Hepsi bir arada keklerde** ‘en düşük hızla’ başlayın yavaş yavaş ‘en yüksek hız’a çıkın.
- **Yağı una ovalamak** için min. – 2.. hızları ullanınız.

çırpıcı
- Giderek ‘maks.’ hıza yükseltiniz.

hamur kancası
- ‘en düşük hız’ ile başlayın yavaş yavaş 1’e yükseltin.

elektronik hız algılama kumandası

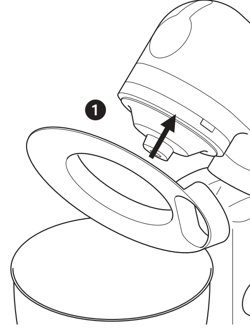
Bu karıştırıcı elektronik algılama kumandası içerir ve içereklerin miktarına göre hızı ayarlar. Örneğin hamur yoğururken ya da yumurtaları kek karışımına katarken. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişikler olduğunu duyacaksınız. Bu yüzden, aygıtı çalıştırırken hızda değişikler olduğunu duyacaksınız. Bu durum normaldir. Çünkü, karıştırıcı içerik miktarına bağlı olarak hızı ve yükü ayarlar.

karıştırıcı

azami içerik miktarları

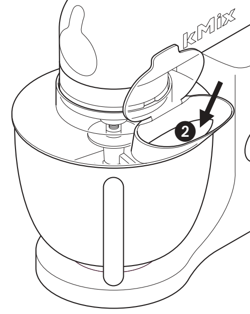
çörek	680gr un
meyveli kek	2,72kg toplam içerik
katı ekmek hamuru	1,35kg un
yumuşak ekmek hamuru	1,3kg un
yumurta akı	12

sıçrama önleme kapağının takılması ve kullanımı



1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
2 Çanağı tabana takınız.
3 Sıçrama koruyucusunu tam olarak oturuncaya kadar mikser kafasının ❶ altına itin. Mandallanan bölüm şekilde gösterildiği gibi yerleştirilmelidir.
4 İstediğiniz ek parçayı takınız.
5 Karıştırıcının kafasını aşağı doğru indiriniz.
- Karıştırırken sıçrama önleme kapağının kaldırma kanadını açarak diğer içerikleri çanağa atabilirsiniz ❷.
- Ek parçaları değiştirmek için sıçrama önleme kapağını kaldırmanıza gerek yoktur.

6 Sıçrama önleme kapağını çıkarmak için karıştırıcının kafasını kaldırınız ve aşağı doğru itiniz.



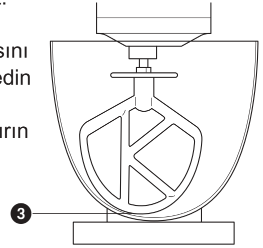
sorun giderme

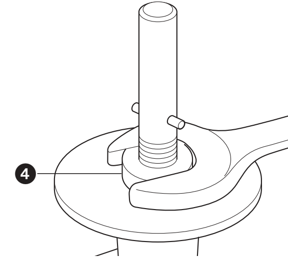
sorun
- çırpıçı ya da K-çırpıcı çanağın dibine değiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.

çözüm
- Ek parçanın yüksekliğini aşağıda gösterildiği gibi ayarlayınız:

1 Mikseri kapatarak fırçayı veya çırpıcıyı takın ve mikser kafasını alçaltın. Aletin ve kasenin tabanı arasının açıklığını kontrol edin ❸. İdeal olarak alet nerdeyse kasenin tabanına değmelidir.
2 Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın.
3 Uygun anahtar ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın ❹. Aleti kasenin tabanına yaklaştırmak için alet milini saat yönünün tersine çevirin. Aleti kasenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
4 Somunu sıkıştırın.
5 Aleti miksere takın ve mikser kafasını alçaltın. Pozisyonunu kontrol edin (bkz. nokta 1).
6 Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

Not:
- Hamur kancasını ayarlamak gerekmez.





sorun
- Mikser çalışma sırasında duruyor.

çözüm
- Eğer herhangi bir neden yüzünden mikserin gücü kesildiyse ve makine durduysa hız anahtarını off pozisyonuna çevirin, birkaç saniye bekleyin ve sonra hızı tekrar seçin. Mikser çalışmaya hemen kaldığı yerden başlamalı.

temizlik ve bakım

bakım ve temizlik

- Temşzlemeye başlamadan önce aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.

mikser gövdesi, dış kapak

- Nemli bir bezle siliniz ve arkasından durulayınız.
- Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve güç birimini suya değdirmeyiniz.

kase, aletler, sıçrama koruyucu

- Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız ya da bulaşık makinesinde yıkayınız.
- Paslanmaz çelik çanağı temizlemek için hiçbir zaman fırça tel, çelik yün ya da ağartıcı kullanmayınız. Kireç gidermek için sirke kullanınız.
- Sıcak alanlardan (pişirme yapılan yüzeyler, fırınlar, mikrodalga firinlar) uzakta tutunuz.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir

Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

poznejte svůj kuchyňský přístroj Kenwood

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpeēnost

- Před montáži či demontáži nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přídavných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 85.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nikdy nepoužívejte neschválené příslušenství nebo oba vývody najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená na str. 83.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Buďte opatrní při zvedání tohoto spotřebiče, protože je těžký. Ujistěte se, že je zajištěná hlava a že mísa, nástavce, kryt vývodu a přívodní šňůra jsou před zvedáním zabezpečeny.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

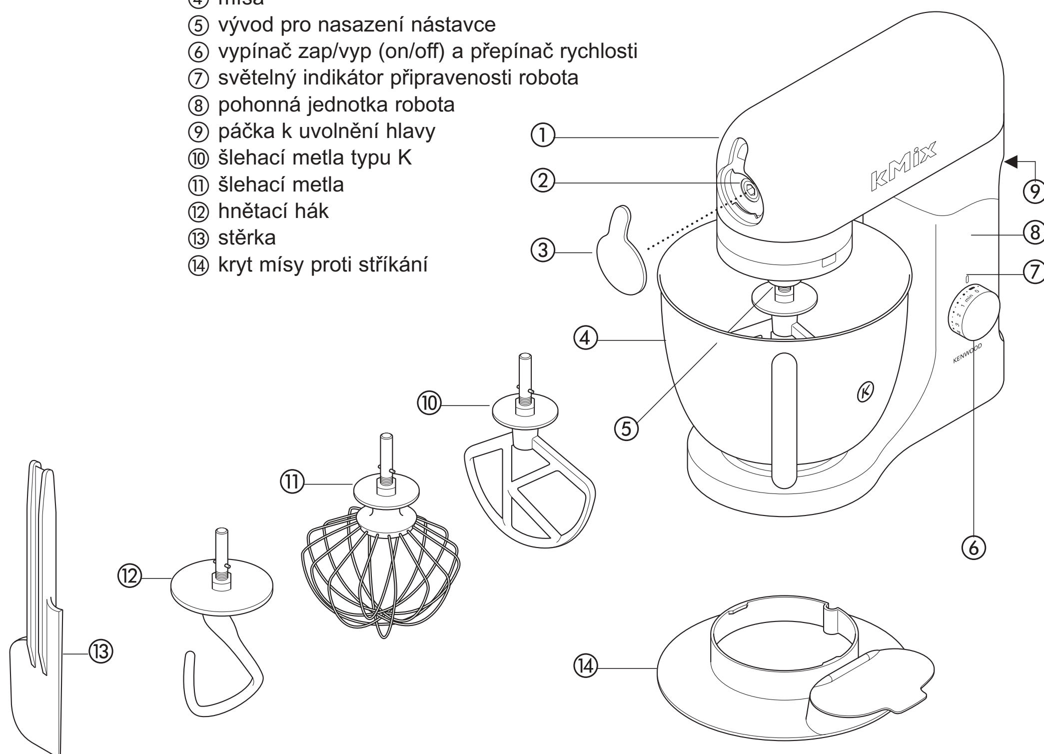
poznejte svůj kuchyňský přístroj Kenwood

před zapojením do zásuvky

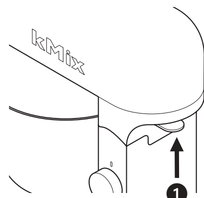
- Ujistěte se, že elektrické napájení má stejné parametry, jaké jsou uvedeny na spodní straně přístroje.
- Tento přístroj splňuje směrnici Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

seznamte se s kuchyňským přístrojem Kenwood

① hlava robota
② vývod pro příslušenství
③ kryt vývodu
④ mísa
⑤ vývod pro nasazení nástavce
⑥ vypínač zap/vyp (on/off) a přepínač rychlosti
⑦ světelný indikátor připravenosti robota
⑧ pohonná jednotka robota
⑨ páčka k uvolnění hlavy
⑩ šlehací metla typu K
⑪ šlehací metla
⑫ hnětací hák
⑬ stěrka
⑭ kryt mísy proti stříkání



mixér

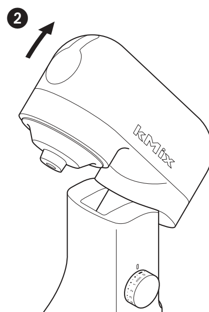


mixovací nástroje a příklady jejich použití

šlehací metla typu K ● Na přípravu koláčů, vdolků, sladkého pečiva, polev, náplní, zákusků z listového těsta a bramborové kaše.

šlehací metla ● Na šlehání vajec, krémů, těsta, piškotového těsta bez tuku, pěnového pečiva, tvarohových koláčů, šlehané pěny a soufflé. Tento nástavec nepoužívejte k přípravě těžkých směsí (např. tukových a cukrových krémů) - mohl by se poškodit.

hnětací hák ● Na kvasničné směsi.



používání mixéru

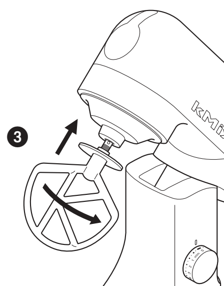
1 Zvedněte páčku pro uvolnění hlavy na zadní straně spotřebiče ❶ a současně zvedejte hlavu dokud nezapadne ve zvednuté poloze ❷.

abyste vložili nástavec

2 Zatlačte nástavec nahoru na doraz a potom s ním otočte ❸.
3 Postavte mísu na podstavec, přitlačte ji a otočte doprava, aby držela na místě ❹.
4 Zvedněte páčku na uvolnění hlavy na zadní straně přístroje a současně hlavu spouštějte.
5 Po zapojení přívodní šňůry do zásuvky se rozsvítí světelný indikátor, který indikuje, že je robot připraven.
6 Zapněte otočením přepínače rychlostí do požadované polohy.

Při vysouvání nástavce

7 Otočte a vysuňte.

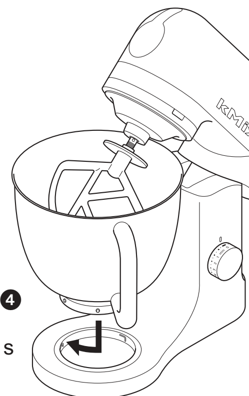


důležité upozornění

- Pokud za provozu zdvihnete pracovní hlavu mixéru, přístroj se okamžitě vypne. Chcete-li pokračovat, vraťte hlavu do pracovní polohy, ovladač rychlosti nastavte do polohy vypnuto, počkejte několik vteřin a poté jej nastavte znovu na požadovanou rychlost. Přístroj se znovu spustí.
- Kdykoli zvednete hlavu robota, světelný indikátor se vypne. Když spustíte hlavu, indikátor se rozsvítí a indikuje, že je robot připraven.

rady

- Vypněte přístroj a bude-li třeba, vyškrábejte místu špachtlí.
- Použijte polohu přepínače se symbolem ⟲, jestliže pomalu přidáváte přísady jako při přimíchávání mouky a ovoce do těst. Jednoduše otočte přepínač rychlostí do polohy ⟲. Robot bude pracovat při otáčkách 21ŕ2 a potom se automaticky zastaví. Přepínač byste potom měli přepnout do polohy vypnuto "0". Opakujte, pokud je to nezbytné.
- Nejlépe se šlehají vejce, která mají pokojovou teplotu.
- Než začnete šlehat vaječné bílky, ujistěte se, že na šlehacím nástavci nebo v míse není žádný tuk ani žloutek.
- Při přípravě pečiva používejte studené přísady, není-li v receptu uvedeno jinak.
- Při míchání tuku a cukru na koláčové směsi vždy používejte tuk s pokojovou teplotou, nebo ho nejprve změkčete.



mixér

- Váš robot je vybaven funkcí "soft start", která minimalizuje rozstříknutí při zapnutí. Nicméně, pokud zapnete robot a v míse máte tuhou směs jako je chlebové těsto, bude trvat několik vteřin než robot dosáhne požadované rychlosti.

pokyny pro přípravu chleba

důležité
- Nikdy nepřekračujte níže uvedené maximální kapacity - přetížili byste přístroj.
- Abyste prodloužili životnost přístroje, vždy jej nechte mezi náplněmi 20 minut odpočinout.
- Jestliže uslyšíte, že se přístroj nadměrně namáhá, vypněte ho, odstraňte polovinu těsta a zpracujte každou polovinu zvlášť.
- Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu.
- V pravidelných intervalech zastavujte přístroj a seškrábejte směs z hnětacího nástavce.
- Různé dávky mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a lepkavost těsta může mít značný vliv na zatížení přístroje. Doporučuje se během míchání těsta sledovat přístroj; neměl by běžet déle než pět minut.

volič rychlosti

Toto je pouze návod a hodnoty se mohou lišit v závislosti na množství směsi v míse a míchaných přísadách.

šlehač
- **šlehání smetany a cukru** začněte na‘min’, postupně přepínejte na vyšší rychlosti.
- **Šlehání vajec do krémových směsí:** 4 - ‘max’.
- **Vmíchávání mouky, ovoce atd.:** 1 nebo symbol ↻.
- **koláče vše v jednom** začněte na‘min’, postupně přepínejte na max’.
- **Vtírání tuku do mouky:** min - 2.

šlehací nástavec
- Postupně zvyšujte na ‘max’..

hnětací hák
- Začněte na‘min’, postupně zvyšujte na 1.

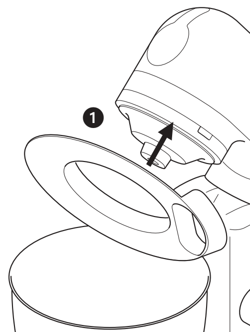
elektronické řízení spínače rychlosti

Mixér je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení - jedná se o normální jev.

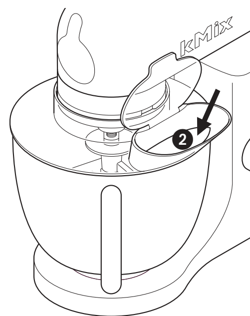
maximální kapacity

pečivo s měkkou kůrkou	680 g mouky
směs na ovocný koláč	2,72 kg směsi
tuhé chlebové těsto	1,35 kg mouky
měkké chlebové těsto	1,3 kg mouky
vaječné bílky	12

instalace a používání ochrany proti vystříknutí



1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
3 Nasunte kryt proti rozstrikování na spodní stranu hlavice mixéru ❶ tak, aby zapadl na své místo. Otocnou cást je treba umístit tak, jak je znázorneno na obrázku.
4 Nasaďte požadovaný nástroj.
5 Spusťte hlavu mixéru.
● Při spuštěném strojku je možné příměsi přidávat do mísy přímo za běhu, a to otvírací částí krytu ❷.
● Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte snímat kryt bránící rozstřiku.
6 Kryt bránící rozstřiku se snímá zvednutím hlavy mixéru a stažením krytu.



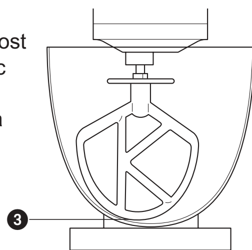
seřízení a drobné opravy

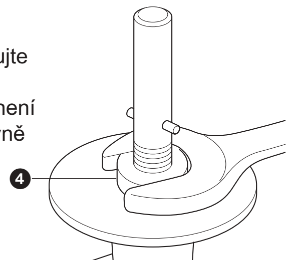
problém
● šlehací metla nebo K-šlehač narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsi na dně mísy.

řešení ● Seřiďte výšku nástroje. Postupujte přitom následovně:

1 Při vypnutém robotu vložte šlehací metličku nebo šlehací metličku typu K a spusťte hlavu robota. Zkontrolujte vzdálenost mezi nástavcem a spodkem mísy ❸. Ideálně by se nástavec měl téměř dotýkat spodku mísy.
2 Jestliže je nutné upravit vzdálenost, zvedněte hlavu robota a vyjměte nástavec.
3 Použitím vhodného klíče na matice uvolněte matici tak, aby bylo možné seřídit hřídel ❹. Abyste snížili držák nástavce směrem ke spodku mísy, otočte hřídelí proti směru hodinových ručiček. Abyste zvedli nástavec dále od spodku mísy, otáčejte hřídelí ve směru hodinových ručiček.
4 Utáhněte matici.
5 Nasaďte nástavec na robot a spusťte hlavu robota. Zkontrolujte polohu nástavce (viz. bod 1).
6 Opakujte výše uvedené kroky, pokud je to nezbytné, dokud není výška nástavce správně seřízena. Jakmile je nástavec správně seřízen, dotáhněte bezpečně matici.

Poznámka: ● Není nutné seřizovat výšku hnětacího háku.





problém
● Robot se zastaví během mísení.

řešení ● Pokud se z jakéhokoliv důvodu přeruší napájení a motor se přestane otáčet, nastavte ovladač rychlosti do polohy vypnuto, počkejte několik vteřin a poté jej nastavte znovu na požadovanou rychlost. Přístroj se znovu spustí.

čištění a servis

údržba a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.

mixer body, kryt vývodu

- Otřete vlhkou látkou a potom vysušte.
- Nepoužívejte brusné prostředky ani ji neponořujte do vody.

mísa, nástavce, kryt mísy

- Ručně omyjte a potom důkladně vysušte, nebo je myjte v myčce na nádobí.
- K čištění mísy z nerezové oceli nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Chraňte před teplem (ploténkami sporáku, troubou, mikrovlnnou troubou).

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik Kenwood.

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou,

obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

Ismerje meg Kenwood készülékét

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!

biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermekeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. 92. oldal, javíttatás).
- Ne hagyja a vezetéket olyan helyen lelógni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetéket és a a dugót ne érje nedvesség.
- Soha ne használjon nem engedélyezett tartozékot, vagy ne használja mindkét meghajtót egyszerre.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. 90. oldal).
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- Legyen óvatos a készülék emelése során, mivel az nehéz. Emelés előtt ellenőrizze, hogy a fej rögzítve legyen, és hogy a tál, a tartozékok, a meghajtó fedele és a vezeték biztonságos helyzetben legyenek.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

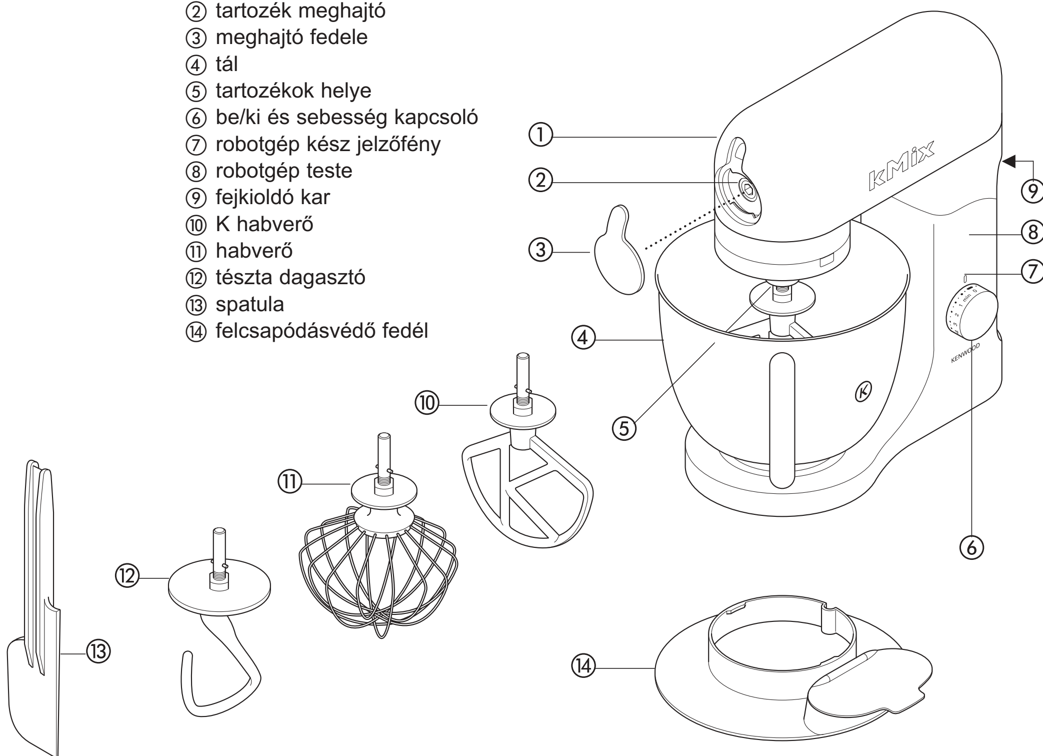
Ismerje meg Kenwood készülékét

bekapcsolás előtt

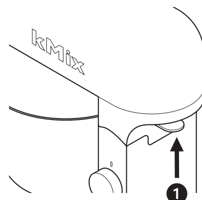
- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a tápegység alján feltüntetett értéknek.
- A készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC direktívájának.

Ismerje meg Kenwood készülékét

① robotgép fej
② tartozék meghajtó
③ meghajtó fedele
④ tál
⑤ tartozékok helye
⑥ be/ki és sebesség kapcsoló
⑦ robotgép kész jelzőfény
⑧ robotgép teste
⑨ fejkioldó kar
⑩ K habverő
⑪ habverő
⑫ tészta dagasztó
⑬ spatula
⑭ felcsapódásvédő fedél



robotgép

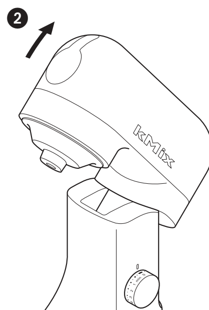


keverő és egyéb tartozékok

K habverő ● Sütemények, kekszek, tésztafélék, cukormáz, töltelék, éclair és krumplipüré készítéséhez.

habverő ● Tojás, tejszín, felvert híg tészták, zsiradék nélküli kevert tészták, tojáshab, túróslepény, hab, soufflé elkészítéséhez. Ne használja a habverőt sűrű keverékekhez (pl. zsiradékok és cukor habosra veréséhez) – mivel az károsodhat.

tészta dagasztó ● Élesztős tésztakeverékekhez.

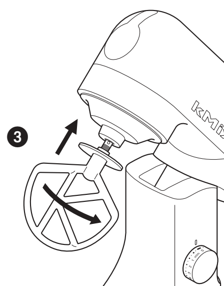


a robotgép használata

1 Emelje meg a fejkioldó kart a készülék hátulján ❶, és ugyanakkor emelje meg a fejet, amíg az felemelt helyzetben nem rögzül ❷.

tartozékok behelyezéséhez
2 Nyomja felfelé ütközésig, majd fordítsa el ❸.
3 Helyezze a tálat az alapra, nyomja le és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba a rögzítéshez ❹.
4 Emelje meg a fejkioldó kart a készülék hátulján, és ugyanakkor döntse lefelé a fejet.
5 Csatlakoztassa az áramforráshoz, a robotgép kész jelzőfény bekapcsol.
6 Kapcsolja be, a kívánt beállításra állítva a sebességkapcsolót.

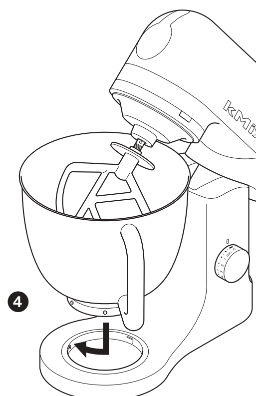
tartozékok eltávolításához:
7 Fordítsa el és távolítsa el.



figyelem

- Ha működés közben felemeli a keverőfejet, a készülék leáll. Az újraindításhoz engedje vissza a keverőfejet, a sebességkapcsolót állítsa ‘0’-ra, várjon néhány másodpercet, majd ismét állítsa be a sebességet. A robotgép újból el fog indulni.
- Amikor a robotgép fej fel van emelve, a robotgép kész jelzőfény kikapcsol. Amikor a fejet leengedi, a fény bekapcsol, jelezve, hogy a robotgép készen áll a használatra.

tippek
- Kapcsolja ki a készüléket és tisztogassa le a tálat egy kanállal, amikor szükséges.
- Használja ezt a beállítást: ↻ az összetevők lassú összedolgozásához, például liszt és gyümölcsök összedolgozása tortákhoz. Egyszerűen állítsa a kapcsolót a ↻ helyzetbe. A robotgép 21/2 fordulatot tesz, majd automatikusan leáll. Ekkor a kapcsolót vissza kell állítani ‘O’ helyzetbe. Ismételje szükség szerint.
- A szobahőmérsékletű tojásokat a legkönnyebb felverni.



robotgép

- Ha tojásfehérjét ver fel, ellenőrizze, hogy ne legyen zsiradék vagy tojássárgája a habverőn vagy a tálban.
- A cukrászsüteményekhez használjon hideg összetevőket, ha a recept nem javasol mást.
- Ha zsiradékot és cukrot kever krémmé tortákhoz, mindig szobahőmérsékleten használja a zsiradékot, vagy előbb puhítsa meg.
- A robotgép rendelkezik egy “finom indítás” funkcióval, amely minimalizálja az összetevők felcsapódását. Mindazonáltal, ha a készülék bekapcsolása során egy sűrű keverék van a tálban, például kenyértészta, előfordulhat, hogy a robotgép néhány másodperc alatt éri el a kiválasztott sebességet.

tanácsok a kenyérkészítéshez

fontos
- Soha ne lépje túl a lent megadott maximális kapacitást – ez túlterhelheti a gépet.
- A készülék élettartamának a meghosszabbítása érdekében, két adag tészta feldolgozása között mindig várjon legalább 20 percet.
- Ha hallja, hogy a készülék erőlködik, kapcsolja ki, vegye ki a tészta felét, és dolgozza fel a két felet külön.
- Az összetevők akkor keverednek legjobban, ha előbb a folyadékot önti be.
- Időnként kapcsolja ki a készüléket, és kaparja le a tésztát a keverőhorogról.
- A különböző lisztfajták jelentősen eltérő mennyiségű folyadékot igényelnek, és a tészta sűrűsége befolyásolhatja a gép terhelését. Azt javasoljuk, hogy figyeljen oda a gépre a tészta keverése közben; a műveletnek kb. 5 percig kell tartania.

sebesség kapcsoló

Ezek csak tájékoztató jellegű értékek, és a keverék mennyiségétől és összetevőitől függően változhatnak.

K habverő
- **cukor és zsiradék krémesítése:** kezdje a “min” fokozaton, majd fokozatosan növelje a sebességet.
- **tojás bekeverése krémes keverékekbe:** 4 – “max”.
- **liszt, gyümölcsök stb. Bekeverése:** 1 vagy lassú fokozat .
- **“mindent egybe” torták**: kezdje a “min” fokozaton, fokozatosan növelje a "max”-ig.
- **zsiradék összedolgozása liszttel:** min - 2.

habverő
- Fokozatosan növelje “max”.

tészta dagasztó
- Kezdje a “min" fokozaton, fokozatosan növelje 1-ig.

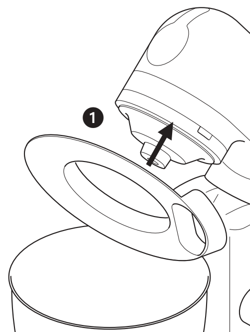
robotgép

elektromos sebességérzékelő vezérlővel
Az ön robotgépe elektromos sebességérzékelő vezérlővel van ellátva, amely fenntartja a sebességet a terhelés változása mellett, mint a kenyértészta dagasztás vagy a tojások hozzáadása a tésztához. Ezért hallhat némi változást a robotgép működésében, amint az alkalmazkodik a kiválasztott terheléshez és sebességhez – ez normális.

maximális kapacitás

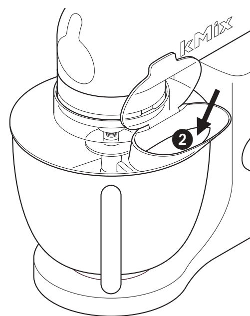
vajas tészta	680 g liszt
gyümölcstorta keverék	2,72 kg teljes keverék
sűrű kenyértészta	1,35 kg liszt
puha kenyértészta	1,3 kg liszt
tojásfehérje	12

a védőfedél felszerelése és használata



1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
2 Helyezze a keverő edényt a készülékre.
3 Nyomja a védőfedelet a keverőgém ❶ alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.
4 Illessze a kívánt keverőt a készülékbe.
5 Hajtsa le a keverőgémet.
- A fedél felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat ❷
- A keverők cseréjéhez nem kell levennie a védőfedelet.

6 A védőfedél levételéhez hajtsa fel a keverőgémet, és húzza ki a fedelet.

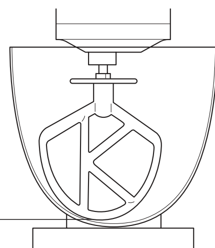


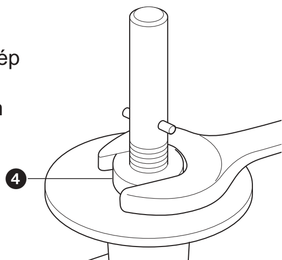
hibakeresés

probléma
- A habverő vagy a K-keverő a keverőtál aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.

megoldás
- Az alábbiak szerint állítsa be a keverő magasságát.

1 A robotgépet kikapcsolva, helyezze be a habverők egyikét és engedje le a robotgép fejét. Ellenőrizze a tartozék és a tál alja közötti távolságot ❸. Ideális esetben a tartozéknak majdnem érintkeznie kell a tál aljával.
2 Ha a távolságot módosítani kell, emelje meg a robotgép fejet és távolítsa el a tartozékot.
3 Egy megfelelő csavarkulccsal lazítsa meg kellően az anyacsavart, hogy lehetővé váljon a tengely beállítása ❹. A tartozék leengedéséhez a tál aljához közelebb, forgassa az óramutató járásával ellenkező irányban a tartozék tengelyét. A tartozék megemeléséhez, a tál aljától távolabb, forgassa a tengelyt az óramutató járásával megegyező irányban.
4 Szorítsa meg az anyacsavart.
5 Illesze be a tartozékot a robotgépbe, és engedje le a robotgép fejet. Ellenőrizze a helyzetet (lásd 1. pont).
6 Ismételje meg szükség szerint a fenti lépéseket, amíg el nem éri a tartozék helyes beállítását. Amikor ezt elérte, szorítsa meg az anyacsavart.





megjegyzés:
- A tésztadagasztó beállítása nem szükséges.

probléma
- A robotgép leáll működés közben.

megoldás
- Ha bármilyen okból megszakadna a robotgép áramellátása, és ezért a készülék leállna, a sebességkapcsolót állítsa ‘0’-ra, várjon néhány másodpercet, majd ismét állítsa be a sebességet. A robotgép újból el fog indulni.

tisztítás és szerviz

karbantartás és tisztítás

- Mindig kapcsolja ki és húzza ki a gépet tisztítás előtt.

mixer test, meghajtó fedele

- Törölje meg puha, nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- Soha ne használjon súrolószert, és ne merítse vízbe.

tál, tartozékok, felcsapódásvédő fedél

- Mossa el kézzel, majd alaposan szárítsa meg, vagy mossa el mosogatógépben.
- Soha ne használjon drótkefét, fémszivacsot vagy fehérítőt a rozsdamentes acél tál tisztításához. Használjon ecetet a vízkő eltávolításához.
- Ne tegye ki hőnek (fűtőlap, sütő, mikrohullámú sütő).

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy, a Kenwood által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban,

lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

prezentacja robota kuchennego Kenwood

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo

- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi, po użyciu i przed czyszczeniem.
- Trzymaj palce z daleka od części ruchomych i założonych narzędzi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego malaksera bez opieki; trzymaj dzieci z dala od niego.
- Nigdy nie pracuj na uszkodzonym malakserze. Sprawdź go w punkcie obsługi lub oddaj do naprawy - patrz ‘serwis’ na str. 99.
- Unikaj zwisania przewodu elektrycznego tam, gdzie go może uchwycić dziecko.
- Unikaj namakania jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki.
- Nigdy nie korzystaj z nieoryginalnych końcówek ani nie używaj dwóch gniazd naraz.
- Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych, podanych na str. 97.
- Przed użyciem narzędzia przeczytaj dołączone do niego instrukcje bezpiecznej obsługi.
- Zachowaj ostrożność przy podnoszeniu urządzenia, ponieważ jest ciężkie. Przed podnoszeniem upewnij się, że ramię jest opuszczone, a miska, nasadki, zaślepka na gniazdo oraz przewód są zabezpieczone.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

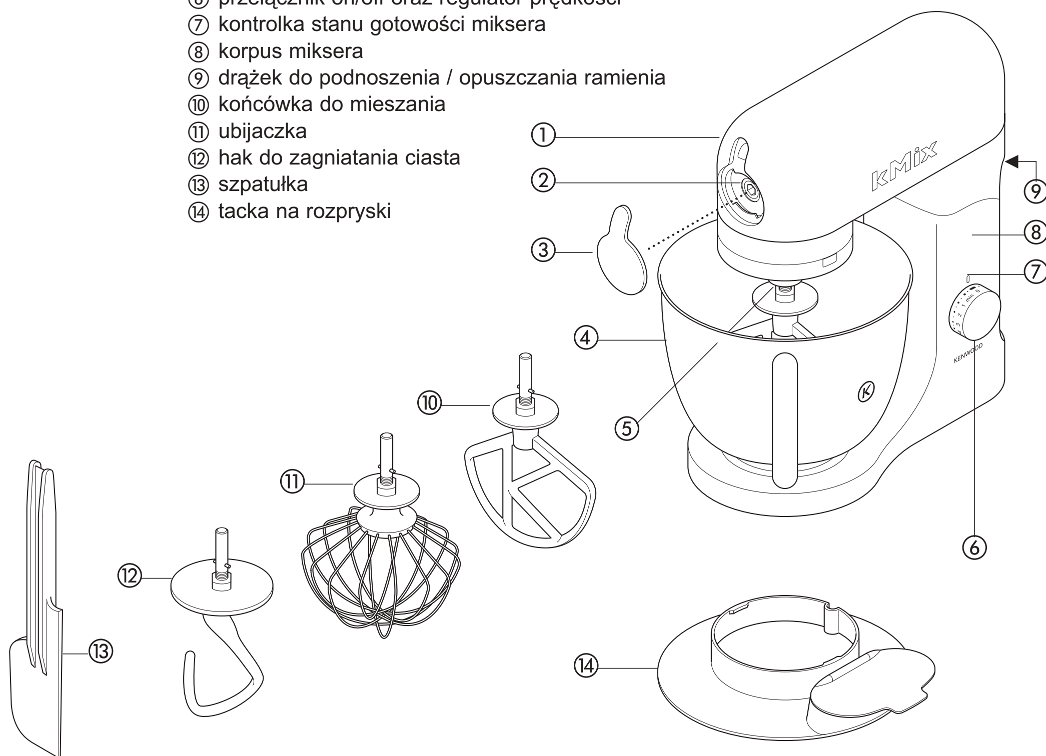
prezentacja robota kuchennego Kenwood

przed podłączeniem do zasilania

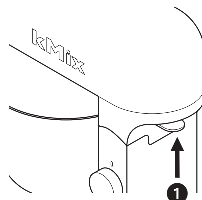
- Sprawdzić, czy parametry zasilania odpowiadają danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 89/336/EWG.

legenda – robot kuchenny Kenwood

① ramię miksera
② gniazdo dla nasadek
③ zaślepka na gniazdo
④ miska
⑤ gniazdo dla końcówek
⑥ przełącznik on/off oraz regulator prędkości
⑦ kontrolka stanu gotowości miksera
⑧ korpus miksera
⑨ drążek do podnoszenia / opuszczania ramienia
⑩ końcówka do mieszania
⑪ ubijaczka
⑫ hak do zagniatania ciasta
⑬ szpatułka
⑭ tacka na rozpryski



mikser

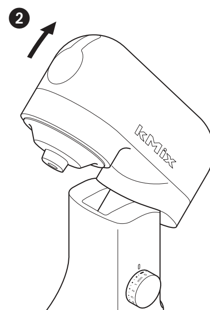


narzędzia miksujące i ich wybrane zastosowania

ubijacz ● Do przygotowywania ciast, biszkoptów, makaronów, lukru, nadzienia, eklerów i ziemniaków puree.

ubijaczka ● Do jajek, kremu, panierki, biszkoptów bez tłuszczu, bez, serników, musów, sufletów. Nie stosować trzepaczki do gęstych mieszanek (np. ucierania tłuszczu i cukru na jednolitą masę), gdyż może doprowadzić to do jej uszkodzenia.

hak do zagniatania ciasta ● Do wyrobu ciast drożdżowych.



obsługa miksera

1 Podnieś drążek do podnoszenia ramienia z tyłu urządzenia ❶ i jednocześnie podnieś ramię, aż ustabilizuje się w podniesionym położeniu ❷.

aby włożyć końcówkę 2 Wsuwaj nasadkę, aż poczujesz opór, następnie przekręć ❸.

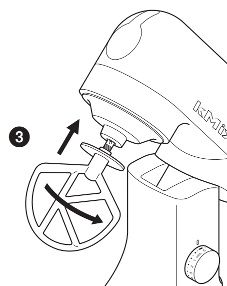
3 Umieścić naczynie na podstawie, docisnąć do dołu i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy ❹.

4 Podnieś drążek do podnoszenia / opuszczania ramienia z tyłu urządzenia i jednocześnie opuść ramię miksera.

5 Podłącz do prądu, a zapali się kontrolka stanu gotowości miksera.

6 Włącz urządzenie, przekręcając regulator prędkości w odpowiednią pozycję.

aby wyjąć końcówkę 7 przekręć i wyciągnij.

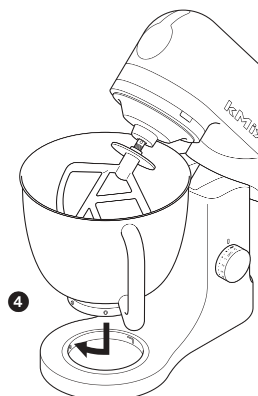


ważne

- Jeżeli głowica miksera zostanie podniesiona podczas pracy, maszyna natychmiast się zatrzyma. Dla ponownego uruchomienia miksera pochyl głowicę miksera, przełącz przełącznik szybkości w położenie Wyłącz, poczekaj kilka sekund, a potem znów wybierz szybkość. Mikser powinien natychmiast ponownie rozpocząć pracę.
- Zawsze, kiedy ramię miksera jest podniesione, kontrolka stanu gotowości przestaje się palić. Kiedy ramię jest opuszczone, kontrolka zapala się sygnalizując, że mikser jest w stanie gotowości.

wskazówki

- Wyłączyć urządzenie i w razie potrzeby oczyścić naczynie szpatułką.
- Ustaw regulator prędkości w pozycji ⟲ do wolnego mieszania składników, na przykład miksując mąkę i owoce z proszkiem do ciasta. Aby włączyć tę opcję, po prostu przekręć pokrętło na ⟲. Mikser będzie chodził z częstotliwością 21ŕ2 obrotu, a później automatycznie się wyłączy. Regulator powinien wrócić w pozycję ‘O’ (off). Powtórz tę czynność w razie konieczności.
- Do ubijania najlepiej nadają się jaja w temperaturze pokojowej.



mikser

- Przed przystąpieniem do ubijania białek jaj należy sprawdzić, czy na trzepaczce lub naczyniu nie pozostały resztki tłuszczu lub żółtek.
- Do makaronów stosować schłodzone składniki, chyba że w przepisie podano inaczej.
- Podczas ucierania tłuszczu i cukru na jednolitą masę do ciast należy zawsze używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub najpierw go zmiękczyć.
- Mikser wyposażony jest w funkcję ‘powolnego startu’, żeby zmniejszyć robryzgiwanie się. Jeśli włączasz urządzenie, aby wymieszać gęste lub twarde składniki typu ciasta chlebowego, zauważysz, że mikser osiąga odpowiednią prędkość dopiero po kilku sekundach.

wskazówki dotyczące wyrobu chleba

ważne
- Nigdy nie przekraczać podanych niżej maksymalnych pojemności z uwagi na ryzyko przeciążenia miksera.
- Aby wydłużyć żywotność urządzenia, należy zawsze odczekać 20 minut pomiędzy kolejnymi cyklami pracy.
- Jeśli mikser zaczyna wibrować, wyłącz urządzenie, wyjmij połowę ciasta i zagniataj każdą część osobno.
- Wszystkie składniki najlepiej miksować po umieszczeniu najpierw składników płynnych.
- Co jakiś czas wyłączyć mikser i zeskrobać mieszaninę z haka do wygniatania ciasta.
- Różne rodzaje mąki różnią się znacznie ilością wymaganego płynu, a lepkość ciasta może mieć istotny wpływ na obciążenie miksera. Zaleca się obserwację pracy urządzenia podczas miksowania ciasta. Miksera nie należy uruchamiać na dłużej niż 5 minut.

przełącznik regulacji szybkości

Poniższe informacje mają wyłącznie charakter orientacyjny, a podane ustawienia należy dostosować do ilości mieszaniny w naczyniu oraz rodzaju mieszanych składników.

końcówka do mieszania
- **ubijanie tłuszczu z cukrem** zacznij od ustawienia ‘min’, stopniowo zwiększając prędkość.
- **ubijanie jaj na kremowe mieszanki:** 4 - ‘max’.
- **dodawanie mąki, owoców, itp.:** 1 albo funkcja ↻.
- **ciasta wieloskładnikowe** zacznij od ‘min’, stopniowo zwiększaj do ‘max’.
- **ucieranie tłuszczu z mąką:** min - 2.

trzepaczka
- stopniowo zwiększać do ‘max’.

hak do zagniatania ciasta
- Zacznij od ‘min’, stopniowo zwiększaj do 1.

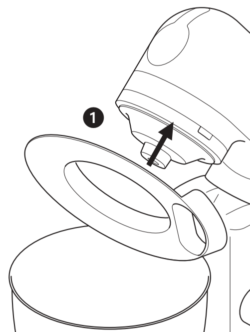
mikser

elektroniczny sensoryczny układ sterowania prędkością
Mikser jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia, na przykład podczas wygniatania ciasta na chleb lub dodawania jajek do wyrabianego ciasta. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak mikser będzie dostosowywał swoją charakterystykę pracy do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy miksera jest normalny i nie jest objawem jego uszkodzenia.

maksymalne pojemności

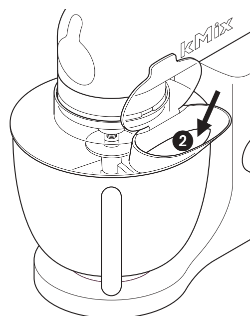
kruche ciasto	680 g mąki
mieszanka na ciasto owocowe	2,72 kg mieszanki
sztywne ciasto na chleb	1,35 kg mąki
miękkie ciasto na chleb	1,3 kg mąki
białka jaj	12

montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej



1 Podnieś głowicę miksera, aż zaskoczy.
2 Załóż miskę w podstawie.
3 Popchnąć osłonę przeciwrozbryzgową pod spód głowicy miksera ❶, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Zespół odchylany należy ustawić w położeniu przedstawionym na rycinie.
4 Wsunąć żądane narzędzie.
5 Opuścić głowicę miksera.
- Podczas miksowania składniki można dodawać bezpośrednio do miski posługując się podnoszoną klapką w osłonie ❷.
- Aby zmienić narzędzie, nie jest konieczne zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej.

6 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, unosząc głowicę miksera i zsuwając ją do dołu.



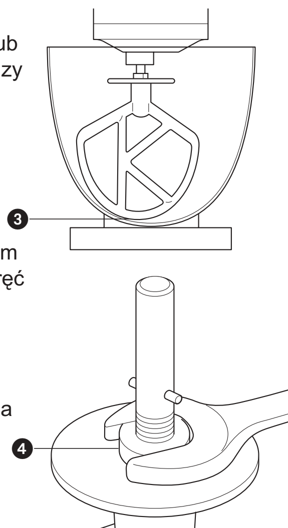
usuwanie niesprawności

problem
- Trzepaczka lub mieszadło ‘K’ uderza o dno miski lub nie dosięga składników na dnie miski.

rozwiązanie
- Wyreguluj wysokość. Postępuj jak niżej:

1 Kiedy mikser jest wyłączony, włóż końcówkę do mieszania lub ubijaczkę i opuść ramię miksera. Sprawdź odległość pomiędzy końcówką a dnem miski ❸. Normalnie końcówka powinna prawie dotykać dna miski.
2 Jeśli trzeba dopasować odległość, podnieś ramię miksera i wyjmij nasadkę.
3 Przy pomocy specjalnego śrubokrętu poluzuj nakrętkę, aby dopasować metalową część nasadki ❹. Aby obniżyć nasadkę, przekręć jej metalową część w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę, przekręć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
4 Dokręć nakrętkę.
5 Umieść końcówkę w mikserze i opuść ramię urządzenia. Sprawdź odległość (patrz punkt 1).
6 Powtarzaj powyższe czynności, aż końcówka będzie włożona odpowiednio. Kiedy to zrobisz, mocno dokręć nakrętkę.

uwaga:
- Hak do zagniatania ciasta nie musi być dopasowywany.



problem
- Mikser przestaje działać w trakcie miksowania.

rozwiązanie
- Jeśli z jakiegoś powodu przerwie się podawanie prądu i maszyna przestanie pracować, obróć przełącznik szybkości w położenie Wyłącz, poczekaj kilka sekund, a potem znów wybierz szybkość. Mikser powinien natychmiast ponownie rozpocząć pracę.

czyszczenie i serwis

pielęgnacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

korpus miksera, zaślepka na gniazdo

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie osuszyć.
- Nie używać środków szorujących ani nie zanurzać w wodzie.

miska, końcówki, tacka na rozpryski

- Wymyć ręcznie, a następnie dokładnie wysuszyć lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie używać szczotki drucianej, waty stalowej ani wybielacza do czyszczenia naczynia ze stali nierdzewnej. Do usuwania kamienia stosować ocet.
- Przechowywać z dala od źródeł ciepła (palników kuchenki, piecyków, kuchenek mikrofalowych).

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy Kenwood lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą

skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.

Основные узлы и детали кухонного комбайна Kenwood

Перед использованием электроприбора Kenwood
- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры предосторожности
- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел ‘Уход’ на странице 106.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только те насадки, которые рекомендованы производителем, не используйте оба выпускных патрубка одновременно.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных на странице 104.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Поднимая это устройство, будьте осторожны, так как оно имеет большую массу. Перед тем, как поднимать устройство, убедитесь в том, что головка зафиксирована, и что чаша, приспособления, крышка выпускного патрубка надежно закреплены.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

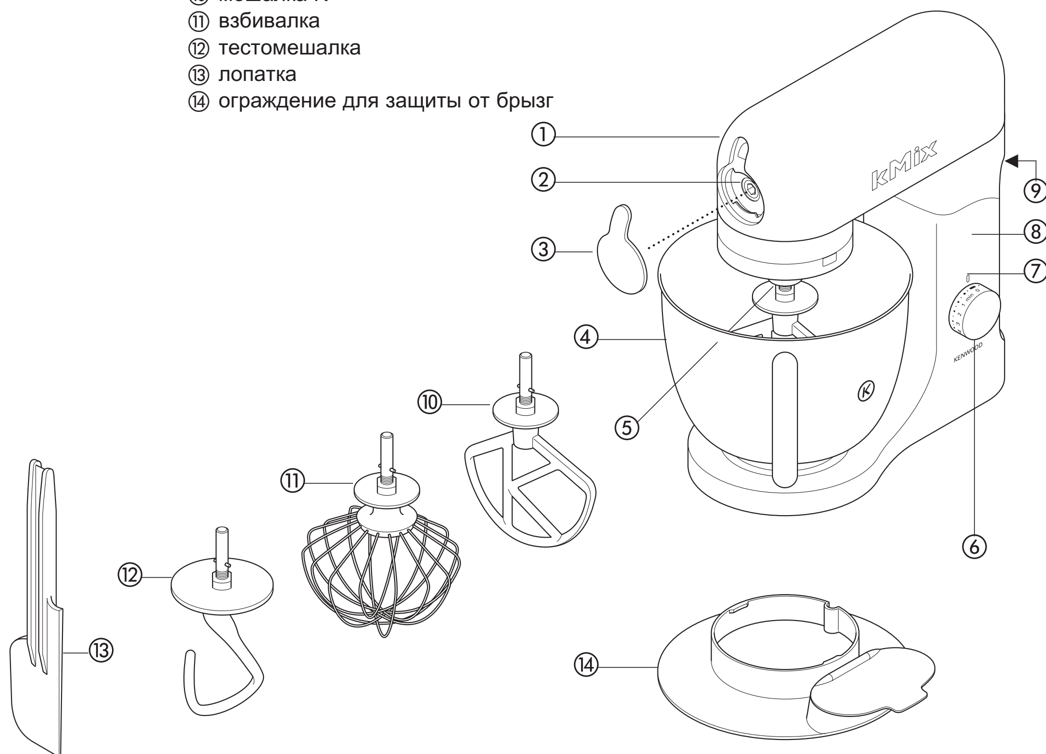
Основные узлы и детали кухонного комбайна Kenwood

Перед включением в сеть

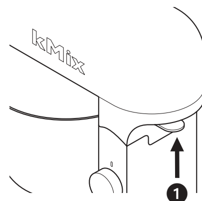
- Убедитесь в том, что параметры электросети в вашем доме соответствуют указанным на нижней стороне электроприбора.
- Этот электроприбор соответствует Требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/EEC.

Познакомьтесь с кухонным комбайном Kenwood

① головка миксера
② выпускной патрубок насадки
③ крышка выпускного патрубка
④ чаша
⑤ гнездо для приспособлений
⑥ выключатель питания с функцией регулировки скорости
⑦ световой индикатор готовности миксера к работе
⑧ корпус миксера
⑨ рычажок отсоединения головки
⑩ мешалка K
⑪ взбивалка
⑫ тестомешалка
⑬ лопатка
⑭ ограждение для защиты от брызг



миксер

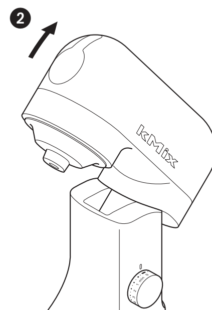


Насадки для перемешивания и некоторые их применения

мешалка ● Для приготовления пирожных, бисквитов и других мучных кондитерских изделий, глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

взбивалка ● Для яиц, крема, теста, опарного теста без масла, меренгов, творожного пудинга, муссов, суфле. Не пользуйтесь взбивалкой для перемешивания густых смесей (например, для взбивания масла с сахаром) – возможно повреждение взбивалки.

зтестомешалка ● Для дрожжевого теста.



Как пользоваться миксером

1 Приподнимите рычажок отсоединения головки на задней стороне прибора ❶, и одновременно поднимите головку, пока она не зафиксируется в верхнем положении ❷, в нее.

чтобы можно было вставить приспособления

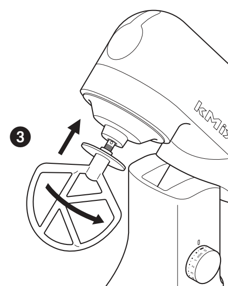
2 Отожмите до упора, затем поверните ❸.

3 Установите чашу на основание, нажмите на нее и поверните по часовой стрелке до фиксации ❹.

4 Приподнимите рычажок отсоединения головки на задней стороне прибора, и одновременно опустите головку миксера.

5 Подсоедините прибор к сети электропитания, после чего на миксере загорится световой индикатор готовности к работе.

6 Включите бытовой прибор, повернув регулятор скорости в нужное положение.



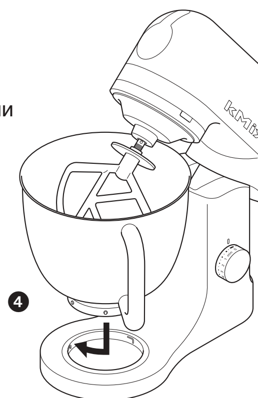
Для того чтобы извлечь приспособление

7 поверните его.

Внимание

- Если поднять головную часть миксера во время работы, устройство немедленно остановится. Для повторного пуска миксера опустите головную часть, переместите регулятор скорости в положение выкл., подождите несколько секунд и затем снова установите нужное значение скорости. Миксер продолжит работу.
- Каждый раз при подъеме головки миксера световой индикатор готовности к работе будет гаснуть. При опускании головки световой индикатор будет загораться, свидетельствуя о готовности миксера к работе.

советы ● При необходимости выключите электроприбор и очистите внутренние стенки чаши с помощью лопаточки.



миксер

- Для медленного добавления ингредиентов, например, при смешивании муки с фруктами для приготовления пудинга используйте положение «fold» (сбивание) ↻. Достаточно повернуть переключатель в положение ↻. Миксер сделает 2,5 оборота и затем автоматически остановится. После этого ручку управления нужно повернуть в положение «0». В случае необходимости повторите.
- Если вы услышите, что машина работает с напряжением, выключите ее, уберите половину теста, и готовьте каждую половину отдельно.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь в том, что на взбивалке и на стенках чаши нет следов яичного желтка.
- Для замешивания сдобного теста следует использовать охлажденные ингредиенты при условии, что в вашем рецепте на этот счет нет других указаний.
- При взбивании масла с сахаром для приготовления смесей для пирожных, всегда используйте масло, подогретое до комнатной температуры, или предварительно растопите его.
- Ваш миксер снабжен функцией «мягкого пуска», которая позволяет свести к минимуму разбрызгивание. Однако если вы включите машину, когда в чаше находится густая смесь, например, тесто, вы заметите, что миксер набирает заданную скорость в течение нескольких секунд.

Указания по приготовлению хлеба

важная информация

- Никогда не превышайте указанные ниже максимальные значения загрузки ингредиентов, иначе может произойти перегрузка электроприбора.
- Во избежание поломки прибора делайте 20-минутный перерыв перед приготовлением очередной порции.
- Небольшое перемещение головки миксера во время его работы является нормальным явлением. Если вы услышите, что машина работает с перебоями, выключите ее, извлеките из чаши половину теста и замешивайте каждую половину отдельно.
- Ингредиенты лучше перемешиваются, если первой залить жидкость.
- Периодически останавливайте машину и удаляйте тесто с насадки-крючка для замешивания теста.
- Для различных сортов муки требуются различные количества жидкости, а для вымешивания более густого теста требуется большее усилие. Во время замешивания теста рекомендуется постоянно наблюдать за машиной; время замешивания теста не должно превышать 5 минут.

миксер

Переключатель скоростей
Представленную ниже информацию следует рассматривать только как совет, выбор скорости перемешивания зависит от количества и вида перемешиваемых ингредиентов.

Мешалка
- **взбивание маргарина с сахаром** – начните с положения «min», затем плавно увеличивайте скорость.
- **вбивание яиц во взбитые смеси:** 4 – «max».
- **вымешивание при добавлении муки, фруктов и т. п.:** 1 или «fold» (сбивание) ↻.
- **кекс «все в одном»** - начните с положения «min», затем плавно увеличивайте скорость до «max».
- **растирание масла с сахаром:** «min» - 2.

взбивалка
- Постепенно увеличивайте скорость до «max».

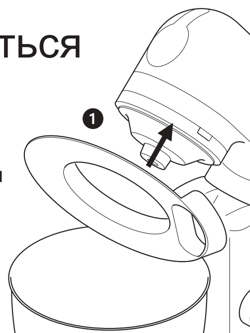
тестомешалка
- Начните с положения «min», затем плавно увеличивайте скорость до «1».

электронный датчик и регулятор скорости
В вашем миксере имеется электронный регулятор, снабженный датчиком скорости, который обеспечивает работу миксера с заданной скоростью при разных нагрузках, например, при изменении нагрузки в процессе замешивания теста или при добавлении яиц в смесь для приготовления пирога. Во время работы миксера вы можете заметить некоторое изменение скорости, так как в миксере выполняется регулировка мощности в соответствии с изменяемой нагрузкой и выбранной скоростью - это нормальное явление.

максимальные загрузки ингредиентов

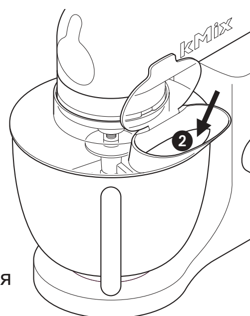
сдобное тесто для песочного печенья	680 г муки
смесь для фруктового пирога	общий вес смеси 2,72 кг
тесто для хлеба с твердой коркой	1,35 кг муки
тесто для хлеба с мягкой коркой	1,3 кг муки
яичные белки	12

Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг



1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
2 Установите чашу на основание.
3 Надвиньте брызгозащитный щиток на нижнюю часть головки миксера ❶, добившись его полной посадки. Шарнирная секция должна быть расположена, как показано на рисунке.
4 Вставьте нужную насадку.
5 Опустите головку миксера.
- Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу через подвешенную на петлях секцию антиразбрызгивателя ❷.
- Для выполнения смены насадок ограничитель разбрызгивания снимать не требуется.

6 Снимите ограничитель разбрызгивания. Для этого нужно поднять головку миксера и сдвинуть ее вниз.

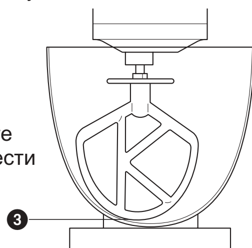


ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема
- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

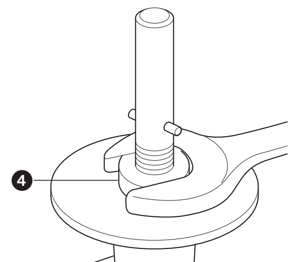
Устранение неисправности
- Отрегулируйте высоту. Ниже описано, как это нужно делать.

1 При выключенном миксере вставьте мешалку или взбивалку, и опустите головку миксера. Проверьте зазор между приспособлением и дном чаши ❸. В идеале приспособление должно почти касаться дна чаши.
2 Если нужно отрегулировать величину зазора, поднимите головку миксера и извлеките приспособление.
3 При помощи гаечного ключа нужного размера освободите гайку в достаточной степени, чтобы можно было произвести регулировку вала ❹. Для того чтобы опустить приспособление ближе ко дну чаши, поворачивайте вал против часовой стрелки. Для того чтобы увеличить зазор между приспособлением и дном чаши, вращайте вал по часовой стрелке.



4 Затяните гайку.
5 Вставьте приспособление в миксер и опустите головку миксера. Проверьте ее положение (см. пункт 1).
6 В случае необходимости повторите описанные выше операции, пока приспособление не займет правильное положение. После этого затяните гайку.

Примечание:
- Для тестомешалки никаких регулировок не требуется.



Проблема
- Миксер останавливается во время работы.

Устранение неисправности
- Если по каким-либо причинам прекратилась подача питания на миксер, и машина остановила работу, переместите регулятор скорости в положение выкл., подождите несколько секунд и затем снова установите нужное значение скорости. Миксер продолжит работу.

очистка и обслуживание

Уход и очистка

- Перед очисткой обязательно выключите электроприбор и отсоедините его от сети.

Корпус миксера
- Протрите влажной тканью, а затем высушите.

Крышка выпускного патрубка
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства и погружать блок электродвигателя в воду.

Чаша, приспособления Ограждение для защиты от брызг
- Вымойте руками, а затем высушите или вымойте в посудомоечной машине.
- При выполнении очистки чаши из нержавеющей стали не пользуйтесь проволочной щеткой, стальной мочалкой и отбеливающими средствами. Для удаления накипи используйте уксус.
- Не подносите электроприбор и его детали к нагревательным приборам (конфорки и духовки кухонной плиты, микроволновые печи).

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов Kenwood.

Если вам нужна помощь в:
- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте

Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

για να γνωρίσετε την κουζινομηχανή της Kenwood

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατείστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε και κρατήστε τα παιδιά μακριά από αυτήν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις' στη σελίδα 113.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα ή και τις δύο υποδοχές ταυτόχρονα
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται στη σελίδα 111.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή γιατί είναι βαριά. Πριν τη σηκώσετε, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει και ότι το μπολ, τα εργαλεία, το κάλυμμα υποδοχής και το καλώδιο είναι στερεωμένα.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

για να γνωρίσετε την κουζινομηχανή της Kenwood

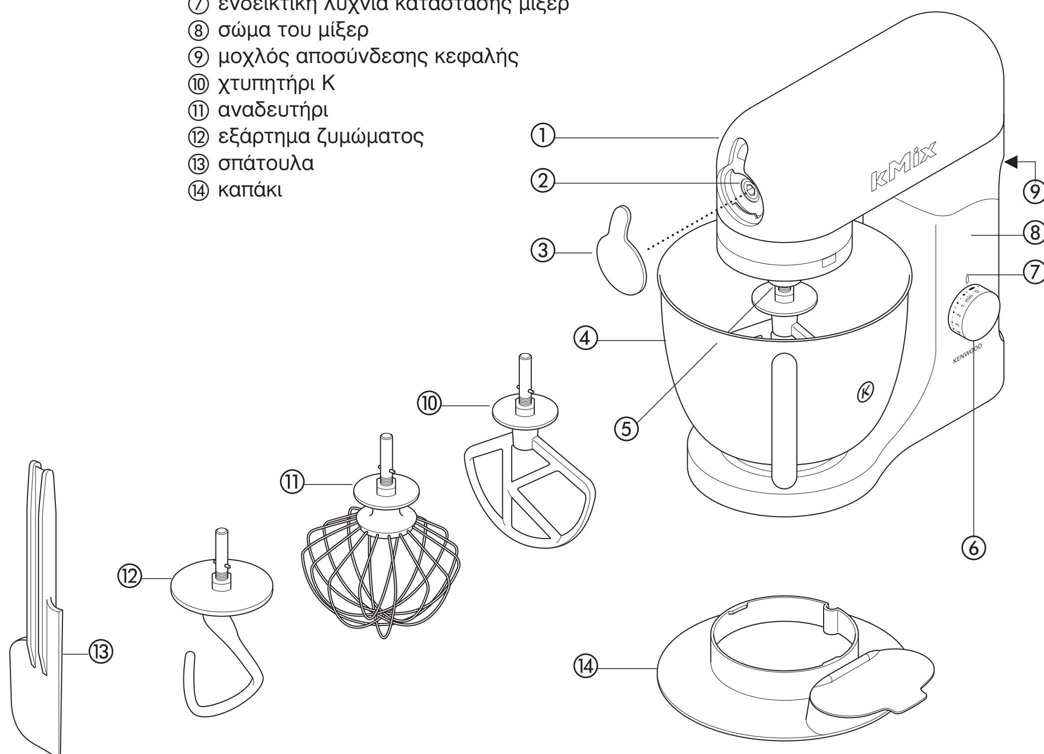
πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

1 Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.

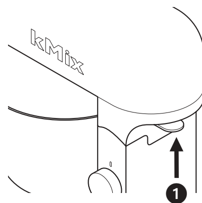
2 Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/EEC.

για να γνωρίσετε την κουζινομηχανή της Kenwood

① κεφαλή του μίξερ
② υποδοχή εξαρτήματος
③ κάλυμμα υποδοχής
④ μπολ
⑤ υποδοχή εργαλείου
⑥ διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και ταχύτητας
⑦ ενδεικτική λυχνία κατάστασης μίξερ
⑧ σώμα του μίξερ
⑨ μοχλός αποσύνδεσης κεφαλής
⑩ χτυπητήρι K
⑪ αναδευτήρι
⑫ εξάρτημα ζυμώματος
⑬ σπάτουλα
⑭ καπάκι



το **μίξερ**

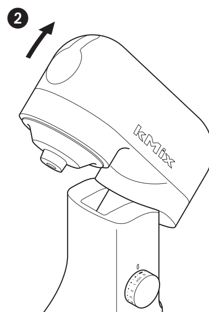


τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους

χτυπητήρι ● Για να φτιάχνετε κέικ, μπισκότα, ζύμη, γλάσο, γέμιση, εκλέρ και πουρέ πατάτας.

αναδευτήρι ● Για αυγά, κρέμα, κουρκούτι, άπαχο παντεσπάνι, μαρέγκα, τσηζκέικ, μους,σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για παχύρρευστα μίγματα (π.χ. για να χτυπάτε βούτυρο και ζάχαρη) – μπορεί να προκαλέσετε φθορά στο εργαλείο.

εξάρτημα ζυμώματος ● Για μίγματα με μαγιά.



για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ

1 Ανασηκώστε το μοχλό αποσύνδεσης κεφαλής στην πίσω πλευρά της συσκευής ❶ και, ταυτόχρονα, σηκώστε την κεφαλή μέχρι να ασφαλίσει στην υψηλή θέση ❷.

για να τοποθετήσετε ένα εργαλείο

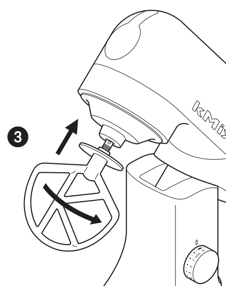
2 Πιέστε το προς τα πάνω έως ότου σταματήσει και, στη συνέχεια, στρέψτε το ❸.

3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση, πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε προς τα δεξιά για να ασφαλίσετε ❹.

4 Ανασηκώστε το μοχλό αποσύνδεσης κεφαλής στην πίσω πλευρά της συσκευής και, ταυτόχρονα, κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.

5 Συνδέστε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος και η ενδεικτική λυχνία κατάστασης του μίξερ θα ανάψει.

6 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το διακόπτη ταχύτητας στην επιθυμητή ρύθμιση.



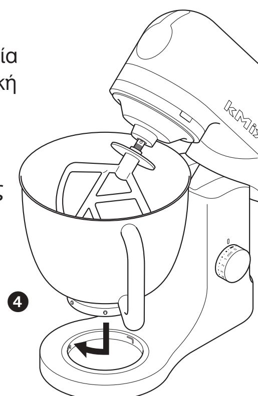
για να αφαιρέσετε ένα εργαλείο

7 Στρέψτε και αφαιρέστε το.

σημαντικό

● Εάν σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ ενόσω βρίσκεται σε λειτουργία, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί αμέσως. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή, στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης, περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και επιλέξτε πάλι την ταχύτητα. Το μίξερ θα πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.

● Όποτε ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ, η ενδεικτική λυχνία κατάστασης σβήνει. Όταν κατεβάζετε την κεφαλή, η ενδεικτική λυχνία ανάβει υποδεικνύοντας ότι το μίξερ είναι έτοιμο για χρήση.



πρακτικές συμβουλές ● Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αφαιρείτε τα υπολείμματα από το μπωλ με μία σπάτουλα όταν χρειάζεται.

το **μίξερ**

- Ρυθμίστε το μίξερ στη θέση αργής ανάμειξης για αργή ομογενοποίηση των υλικών, όπως, για παράδειγμα, όταν αναμειγνύετε αλεύρι με φρούτα για μείγματα γλυκών. Στρέψτε απλώς το διακόπτη στη θέση . Το μίξερ θα λειτουργήσει για 21/2 στροφές και στη συνέχεια, θα σταματήσει αυτόματα. Έπειτα, ο διακόπτης θα πρέπει να ρυθμιστεί ξανά στη θέση απενεργοποίησης ‘O’. Επαναλάβετε, εάν χρειαστεί.
- Είναι καλύτερο τα αυγά που χτυπάτε να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Πριν χτυπήσετε τα ασπράδια, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λίπος ή κρόκος αυγού στο χτυπητήρι ή στο μπωλ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για ζύμη εκτός και αν η συνταγή απαιτεί το αντίθετο.
- Όταν χτυπάτε βούτυρο και ζάχαρη για την παρασκευή μίγματος για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή μαλακώστε το πρώτα.
- Το μίξερ έχει ενσωματωμένη λειτουργία ‘ομαλής εκκίνησης’ ώστε η ποσότητα των υλικών που διασκορπίζεται να μειώνεται στο ελάχιστο. Εάν, όμως, η συσκευή έχει τεθεί σε λειτουργία με παχύρρευστο μίγμα στο μπωλ όπως ζύμη για ψωμί, ίσως παρατηρήσετε ότι χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα μέχρι το μίξερ να αρχίσει να λειτουργεί στην ταχύτητα που έχετε επιλέξει.

παρατηρήσεις για την παρασκευή ψωμιού

σημαντικές
- Ποτέ μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες παρακάτω πληροφορίες - θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Για την καλύτερη συντήρηση του μηχανήματος, αφήνετε πάντα να περνούν 20 λεπτά ανάμεσα σε δύο χρήσεις.
- Εάν καταλάβετε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και αναμείξτε χωριστά τα δύο μέρη.
- Τα υλικά αναμιγνύονται καλύτερα εάν τοποθετήσετε πρώτα το υγρό υλικό.
- Ανά διαστήματα σταματάτε τη συσκευή και αφαιρείτε το μίγμα από το γάντζο της ζύμης.
- Οι διαφορετικές παρτίδες αλευριού διαφέρουν σημαντικά ως προς τις ποσότητες του υγρού που απαιτούνται και η κολλώδης υφή της ζύμης μπορεί να αυξήσει σημαντικά την καταπόνηση στην οποία υπόκειται η συσκευή. Σας συμβουλεύουμε να επιβλέπετε τη συσκευή ενώ παρασκευάζεται η ζύμη. Η διαδικασία δε διαρκεί περισσότερο από 5 λεπτά.

το **μίξερ**

διακόπτης επιλογής ταχυτήτων
Οι παρακάτω οδηγίες είναι ενδεικτικές και διαφέρουν ανάλογα με την ποσότητα του μίγματος στο μπωλ και τα συστατικά που αναμιγνύονται.

χτυπητήρι
- **παρασκευή κρέμας με λίπος και ζάχαρη** αρχίστε στην ελάχιστη ταχύτητα "min" και αυξήστε σταδιακά σε υψηλότερες ταχύτητες.
- **για να προσθέσετε αυγά μέσα σε χτυπημένα μίγματα** 4 – μέγιστη ταχύτητα "max".
- **για να προσθέσετε αλεύρι, φρούτα κλπ** 1 ή αργή ανάμειξη .
- **κλασικά** κέικ αρχίστε στην ελάχιστη ταχύτητα "min", και αυξήστε σταδιακά στη μέγιστη ταχύτητα "max".
- **για να προσθέσετε βούτυρο σε αλεύρι** ελάχιστη ταχύτητα "min"- 2.

χτυπητήρι
- Αυξήστε σταδιακά στο μέγιστη ταχύτητα "max".

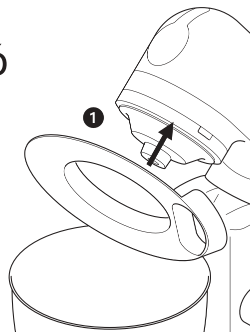
εξάρτημα ζυμώματος
- Αρχίστε στην ελάχιστη ταχύτητα "min", και αυξήστε σταδιακά στην ταχύτητα 1.

ο διακόπτης του ηλεκτρονικού αισθητήρα ταχυτήτων
Το μίξερ διαθέτει ενσωματωμένο διακόπτη ηλεκτρονικού αισθητήρα ταχυτήτων που έχει σχεδιαστεί ώστε να διατηρεί σταθερή την ταχύτητα κάτω από διαφορετικές συνθήκες καταπόνησης, όπως όταν ζυμώνετε ψωμί ή όταν προσθέτετε αυγά σε μίγμα για κέικ. Είναι επομένως πιθανό να ακούσετε τον κινητήρα να λειτουργεί με διαφορετική ταχύτητα καθώς το μίξερ προσαρμόζει τη λειτουργία του στο φορτίο και την ταχύτητα που έχετε επιλέξει – αυτό είναι φυσικό.

μέγιστες χωρητικότητες

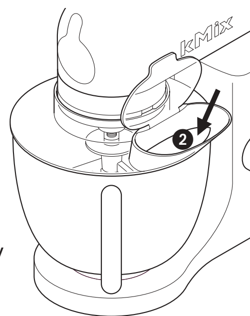
απλό εύθρυπτο κέικ	680γρ αλεύρι
μίγμα για κέικ	2,72 κιλά συνολικό βάρος μίγματος φρούτων
ζύμη για σκληρό	1,35 κιλά αλεύρι ψωμί
ζύμη για μαλακό	1,3 κιλά αλεύρι ψωμί
ασπράδια αυγών	12

για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετετο προστατευτικό κάλυμμα



1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
3 Πιέστε το προστατευτικό κάλυμμα στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ ❶ μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- Όσο διαρκεί η ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπωλ ρίχνοντάς τα μέσα από το άνοιγμα που σχηματίζει το αρθρωτό κομμάτι του προστατευτικού καλύμματος ❷.
- Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα για να αλλάξετε εξαρτήματα.

6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.

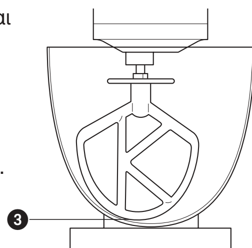


προβλήματα κατά τη λειτουργία

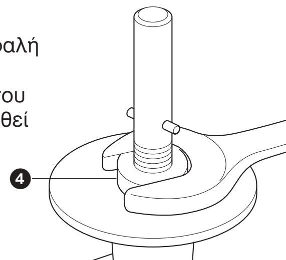
πρόβλημα
- το χτυπητήρι για μαρέγκα ή το χτυπητήρι K χτυπούν επάνω στον πυθμένα της λεκάνης ή δεν φτάνουν στα υλικά που βρίσκονται στο κάτω μέρος της λεκάνης.

λύση
- Ρυθμίστε το ύψος ως εξής:

1 Αφού έχετε θέσει το μίξερ εκτός λειτουργίας, τοποθετήστε το χτυπητήρι ή το αναδευτήρι και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Ελέγξτε εάν υπάρχει κενό ανάμεσα στο εργαλείο και τον πάτο του μπολ ❸. Κανονικά το εργαλείο θα πρέπει σχεδόν να εφάπτεται στον πάτο του μπολ.
2 Εάν υπάρχει κενό που πρέπει να διορθωθεί, σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και απομακρύνετε το εργαλείο.
3 Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο κλειδί, χαλαρώστε το παξιμάδι τόσο όσο χρειάζεται για τη ρύθμιση του άξονα ❹. Για να φέρετε το εργαλείο πιο κοντά στον πάτο του μπολ, γυρίστε τον άξονά του αριστερόστροφα. Για να ανασηκώσετε το εργαλείο από τον πάτο του μπολ, γυρίστε τον άξονα δεξιόστροφα.
4 Σφίξτε το παξιμάδι.
5 Τοποθετήστε το εργαλείο στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Ελέγξτε τη θέση του (βλέπε σημείο 1).
6 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα όσο χρειάζεται, έως ότου το εργαλείο τοποθετηθεί στη σωστή θέση. Μόλις τοποθετηθεί σωστά, σφίξτε το παξιμάδι.



Σημείωση:
- Δεν είναι απαραίτητη η ρύθμιση της θέσης του εξαρτήματος ζυμώματος.



πρόβλημα
- Το μίξερ σταματά κατά τη διάρκεια λειτουργίας του.

λύση
- Εάν για οποιοδήποτε λόγο διακοπεί η παροχή ρεύματος στο μίξερ και η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης, περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και επιλέξτε πάλι την ταχύτητα. Το μίξερ θα πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.

καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.

σώμα μίξερ, κάλυμμα υποδοχής

- Περάστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά και μη βυθίζετε σε νερό.

μπολ, εργαλεία, καπάκι

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρέσετε τα άλατα.
- Κρατήστε τα μέρη της συσκευής μακριά από πηγές θερμότητας (επιφάνεια κουζίνας, φούρνος, φούρνος μικροκυμάτων).

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές

επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

التنظيف والخدمة

العناية والتنظيف

- دائماً أوقفي التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.

جسم الخلاط، غطاء المنفذ
- مسح بقطعة قماش رطبة، ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر بالماء.

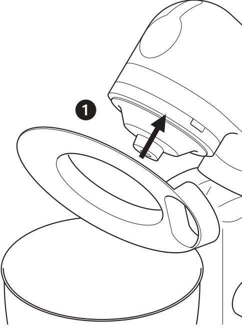
الوعاء، الأدوات، مانع الرذاذ
- غسل يدوياً ثم التجفيف جيداً أو غسل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب الغير قابل للصدأ. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:
- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء

اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

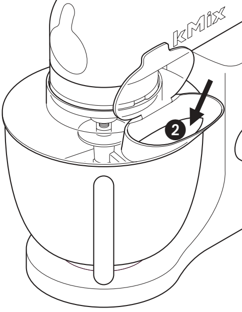


تركيب واستخدام مانع الرذاذ

١ ارفعي رأس العجانة حتى تستقر في موضع الرفع.
٢ ركبي الوعاء على القاعدة.
٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس الخلاط ❶ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
٤ ركبي الأداة المطلوبة.
٥ اخفضي رأس الخلاط.

- أثناء العجن، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ❷ .
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.

٦ أزيلي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس الخلاط ودفعه للانزلاق لأسفل.



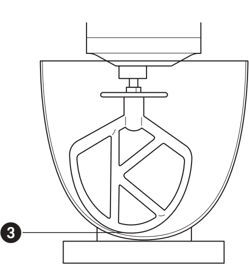
استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة

- خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.

الحل
- اضبطي الارتفاع. وتلك هي الطريقة:

١ أثناء إيقاف تشغيل الخلاط، ركبي الخفاقة أو مضرب البيض واخفضي رأس الخلاط. تأكدي من وجود مسافة بين الأداة وقاع الوعاء ❸ . في الوضع المثالي، تكاد الأداة تلامس قاع الوعاء.
٢ إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة.
٣ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ❹ . لخفض الأداة في اتجاه قاع الوعاء، أديري محور دوران الأداة في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، أديري محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.



٤ أحكمي ربط الصامولة.
٥ ركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. تأكدي من الموضع (راجعي النقطة ١).
٦ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم تركيب الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

ملاحظة:
- لا توجد حاجة لضبط خطاف العجين.

المشكلة

- يتوقف الخلاط أثناء التشغيل.

الحل
- لأي سبب من الأسباب في حالة مقاطعة مصدر التيار الكهربي الخاص بالخلاط وتوقف الجهاز عن التشغيل، أديري مفتاح السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.

جهاز المزج

نقاط هامة لتحضير الخبز

هام
- يحذر تجاوز المكونات للسعات القصوى الموضحة أدناه – يتسبب ذلك في زيادة التحميل على الجهاز.
- لحماية الجهاز وإطالة عمره اتركي فاصل زمني مقداره ٢٠ دقيقة بين كل استخدام.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.
- للحصول على أفضل نتائج خلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في الوعاء.
- على فترات زمنية أوقفي تشغيل الجهاز واكشطي الخليط عن خطاف العجين.
- تختلف كميات الدقيق المستخدمة مع كميات السائل المطلوبة لتحضير العجين وأيضاً التصاق العجين له تأثير شديد على التحميل على الجهاز. نوصي بمراقبة الجهاز أثناء تحضير العجين، يجب ألا تتجاوز العملية فترة ٥ دقائق.

مفتاح السرعات

السرعات الموضحة مرجعية فقط وتختلف حسب كمية الخليط الموجود في الوعاء وحسب المكونات المراد خلطها.

الخفاقة
- **خلط السمن والسكر** ابدئي على سرعة الوضع min (الأدنى) مع الزيادة تدريجياً إلى السرعة العالية.
- **خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي** ابدئي على السرعة ٤ – إلى سرعة الوضع max (الأقصى)
- **التدوير البطيء للدقيق والفاكهة الخ** ابدئي على سرعة الوضع min (الأدنى) – ثم السرعة ١ أو سرعة الإعداد fold (تدوير بطيء) ↻.
- **الكيك متعدد المكونات** ابدئي على سرعة الوضع min (الأدنى) مع الزيادة تدريجياً إلى سرعة الوضع max (الأقصى).
- **هرس اليمن مع الدقيق** ابدئي على سرعة الوضع min (الأدنى) – إلى السرعة ٢.

مضرب البيض
- زيدي السرعة تدريجياً إلى سرعة الوضع max (الأقصى).

خطاف العجين
- ابدئي على سرعة الوضع min مع زيادة السرعة تدريجياً إلى السرعة ١.

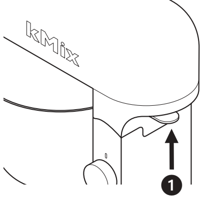
مستشعر التحكم في السرعة الإلكتروني

الخلاط مجهز بمستشعر إلكتروني للتحكم في السرعة حيث تم تصميمه للحفاظ على سرعة الخلاط تحت مختلف ظروف التشغيل مثل عجن عجين الخبز أو عند إضافة البيض لخلطات الكيك. لذلك قد تلاحظين بعض التغييرات في السرعة أثناء التشغيل حيث يقوم المستشعر بضبط سرعة الخلاط المحددة مع الحمل ? وهذا أمر طبيعي.

السعات القصوى

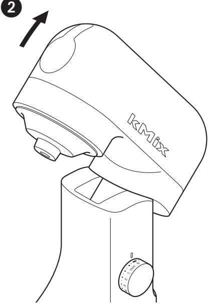
المعجنات الهشة وزن الدقيق	٦٨٠ غرام
خلطة كيك الفاكهة الوزن الإجمالي	٢,٧٢ كيلو غرام
عجين الخبز الصلب وزن الدقيق	١,٣٥ كيلو غرام
عجين الخبز اللين وزن الدقيق	١,٣ كيلو غرام
بياض البيض	١٢

جهاز المزج



أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- الخفاق: لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.
- مضرب البيض: لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدمي مضرب البيض للخلطات الكثيفة (مثل مزج السمن مع السكر حتى يصبح القوام كثيفاً) – فقد يتسبب ذلك في تلف مضرب البيض.
- خطاف العجين: لخلطات الخميرة.



استخدام الخلاط

١ ارفعي ذراع تحرير رأس الخلاط الموجود على الجانب الخلفي للجهاز ❶ وفي نفس الوقت ارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع الرفع ❷ .

لتركيب أداة

٢ ادفعيها للداخل حتى تتوقف ثم أديريها ❸ .

٣ ركبي الوعاء على القاعدة – اضغطي على الوعاء لأسفل وأديريه في اتجاه عقارب الساعة ❹ حتى يستقر في موضعه.

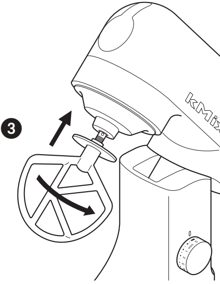
٤ ارفعي ذراع تحرير رأس الخلاط الموجود على الجانب الخلفي للجهاز وفي نفس الوقت اخفضي رأس الخلاط.

٥ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي عندئذ يضيء ضوء مؤشر استعداد الخلاط.

٦ شغلي الجهاز عن طريق إدارة مفتاح السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة.

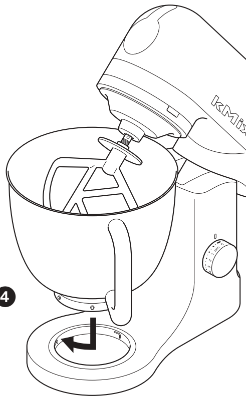
لإزالة أداة

٧ أديريها ثم أزيليها.



هام

- في حالة رفع رأس الخلاط أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز فوراً. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط، أديري مفتاح السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل، انتظري بضعة ثوان ثم أعيدي تحديد السرعة المطلوبة. يتم معاودة تشغيل الخلاط مرة أخرى.
- في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت ينطفئ ضوء مؤشر استعداد الخلاط. عند خفض رأس الخلاط يضيء المؤشر مرة أخرى إشارة على استعداد الخلاط للاستخدام.



تلميحات

- أوقفي تشغيل الجهاز واكشطي جوانب الوعاء باستخدام ملعقة التقليب عند الحاجة.
- استخدمي موضع الدوران البطيء ↻ لدمج المكونات على سرعة بطيئة ومثال على ذلك في حالة خلط الدقيق والفاكهة مع خلطات الكيك. أديري المفتاح إلى الموضع ↻. يتم تشغيل الخلاط ٢,٥ دورة ثم يتوقف تلقائياً. يجب إعادة مفتاح التحكم مرة أخرى إلى موضع الإيقاف O. كرري هذه العملية حسب الحاجة.
- للحصول على أفضل النتائج اخفقي البيض الموجود في درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو الوعاء.
- استخدمي مكونات باردة للمعجنات ما لم يذكر خلاف ذلك في وصفة التحضير.
- استخدمي السمن في درجة حارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتخفيفه أولاً.
- الخلاط مجهز بخاصية "البدء الهادئ" لتقليل تناثر المكونات. بنفس الكيفية في حالة تشغيل الخلاط لخلط خلطات ذات قوام كثيف في الوعاء ومثال على ذلك عجين الخبز، فقد تلاحظين استغراق الخلاط لبضعة ثوان حتى الوصول إلى السرعة المطلوبة.

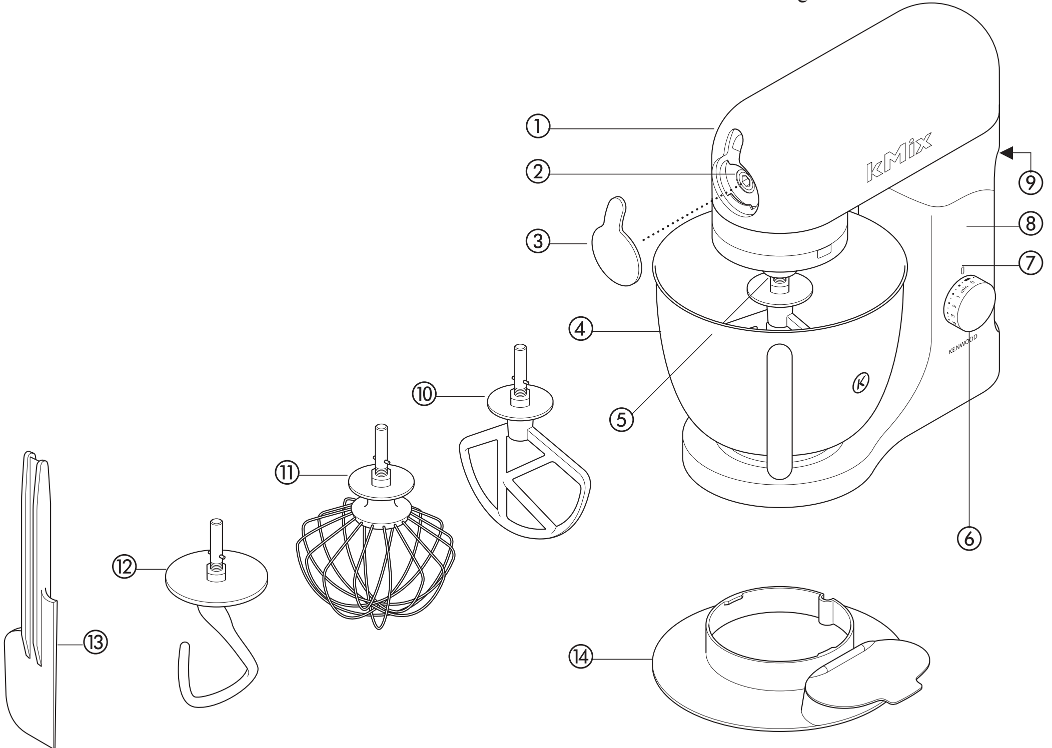
تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز من توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 89/336/EEC.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

① رأس الخلاط
② منفذ الملحق
③ غطاء المنفذ
④ الوعاء
⑤ تجويف الأداة
⑥ مفتاح التشغيل/الإيقاف والسرعات
⑦ ضوء مؤشر استعداد الخلاط
⑧ جسم الخلاط
⑨ ذراع تحرير رأس الخلاط
⑩ مضرب العجين
⑪ خفاقة البيض
⑫ خطاف العجين
⑬ ملعقة التقليب
⑭ مانع الرذاذ



تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.

لسلامتك

- أوقفي التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها .
- لا تتركي الجهاز مهملاً.
- لا تستخدمي الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الخدمة"، صفحة ٩١١.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو كلا المنفذين في نفس الوقت
- يحذر تجاوز السعات القصوى الموضحة في صفحة ٧١١.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من تثبيت رأس الخلاط والوعاء والأدوات والمنفذ والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسئولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.